

# Reh-Spieße mit Zwetschgen-Soße

## Für 4 Personen

### Für die Rehspieße:

600 g Rehfleisch	60 g Bauchspeck, 5 mm dick	1 große Zwiebel
2 rote Paprika	0,5 Bund glatte Petersilie	80 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	Muskatnuss

### Für die Zwetschgensauce:

350 g Zwetschgen	1 Zwiebel	1 EL Pflanzenöl
400 ml schwarzer Johannisbeersaft	1 EL Speisestärke	1 EL Wasser
2 EL scharfer Senf	Salz	Pfeffer
Muskatnuss	2 TL Worcestershiresauce	

Das Fleisch waschen und trockentupfen und in etwa 3 cm große Würfel schneiden.

Bauchspeck in etwa 3 cm große Quadrate schneiden.

Die Zwiebelschalen und in etwa 5 mm starke, 3 cm große Quadrate schneiden.

Die Paprika waschen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und Paprika ebenfalls in Stücke von 3 cm Kantenlänge schneiden.

Fleischwürfel mit Speck, Zwiebel und Paprika abwechselnd auf Schaschlikspieße stecken.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Olivenöl mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss würzen, Petersilie untermischen. Rehspieße in eine flache Schale legen und dem Würzöl beträufeln. Abgedeckt im Kühlschrank ca. 5 Stunden marinieren.

Die marinierten Spieße ca. 30 Minuten vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen.

In der Zwischenzeit für die Zwetschgensauce die Zwetschgen waschen, trocknen, halbieren und entsteinen.

Zwiebel schälen und fein schneiden.

In einer tiefen Pfanne oder einem flachen großen Topf das Öl erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten.

Die Zwetschgen dazugeben, Johannisbeersaft angießen, leicht salzen und bei geschlossenem Deckel ca. 3 Minuten garen.

Dann etwa die Hälfte der Pflaumen aus dem Topf herausnehmen und beiseitestellen.

Die restlichen Pflaumen im Topf im Garsud pürieren und anschließend durch ein Sieb in einen Topf streichen und aufkochen Speisestärke mit 1 EL Wasser glattrühren, in die Sauce einrühren, aufkochen und ein paar Minuten leicht köcheln lassen.

Die Sauce mit Senf, Salz, Pfeffer, Muskat und Worcestershiresauce abschmecken. Die beiseite gestellten gedünsteten Zwetschen wieder in die Sauce geben.

In einer Grillpfanne etwas Öl erhitzen und die Spieße darin von allen Seiten knusprig braun anbraten.

Zum Servieren die Zwetschgensauce auf den Teller geben und die gebratenen Spieße darauf geben.

Sören Anders am 17. September 2021