



PFEFFER ZUBEREITUNG

Zutaten im Bidon

750 g	Rehfleisch in Beize
50 g	Gemüse in Beize
7 dl	Rotwein

Einkaufsliste

1 dl	Rotwein
2 dl	Bouillon
45 g	Wildfondkonzentrat
alternativ	(75 g Bratensauce)
50 g	Bratensauce Paste
	Salz und Pfeffer oder
	Wildpfeffergewürz

Garzeit

55 Min.	Rehpfeffer
55 Min.	Hirschpfeffer
40 Min.	Wildschweinpfeffer

Zubereitung

Beize

Das Fleisch auf einem Sieb abschütten, die Rotweinbeize in eine Pfanne geben. Gut aufkochen und durch ein feines Sieb passieren, um die Eiweissrückstände zu entfernen.

Fleisch

Währenddessen das Fleisch in einer Bratpfanne ohne Gewürze anbraten.

Zusammenfügen

Die abgesiebte Rotweinbeize in eine saubere Pfanne geben, den Rotwein und die Bouillondazugiessen. Wildkonzentrat und Bratensauce unter umrühren gut aufkochen. Das Fleisch begeben, wenn nötig mit Salz und Pfeffer oder wenn vorhanden mit Wildgewürz würzen. Das Fleisch zuge-
deckt garen.

Klassisch abschmecken

Dem gegarten Pfeffer am Schluss ca. ½ dl Schweineblut mit ½ dl Voll-
rahm gut vermischen und dem beiseite gestellten Pfeffer unter gutem
Rühren begeben. Pfeffer darf nachher nicht mehr aufgekocht werden.

