

Rezept/Zutaten für ca. 1,5 - 2 kg zartes, bekömmliches Rehfleisch im Stück:

150g durchwachsener Speck in Scheiben  
2 Zwiebeln  
3 Karotten  
3 Kartoffeln  
3 Lorbeerblätter  
½ TL schwarze Pfefferkörner  
ca. 1 Liter Gemüsebrühe (keinen Fertigfond verwenden!)  
1-2 Knoblauchzehen  
n' Fläschchen Rotwein  
Pfeffer / Salz  
einen Becher Creme Fraiche (125ml)  
( und sonst nix )

Zubereitung :

Zunächst: Bitte Rehfleisch keinesfalls vorher in irgendwelchen Albernheiten (Marinade, Buttermilch, Wein, etc.) einlegen! Dieser alte Aberglaube ist für altes, zähes Fleisch bestimmt. Rehfleisch ist von Natur aus zart!

Fleisch also waschen und anschließend trocken tupfen. Mit frisch gemahlenem Pfeffer und Salz großzügig einreiben und in heißem Öl (am besten Olivenöl) rundherum kurz anbraten.

Fleisch in einen Bratentopf mit Deckel (am besten gusseisern; es geht aber auch Jenaer Schale oder Römertopf) legen und mit reichlich Rotwein und Gemüsebrühe (das Verhältnis ist Geschmackssache, aber je mehr Wein, desto . . .) so weit aufgießen, dass etwa ein Drittel vom Braten noch frei liegt.

Gemüse in grobe Stücke schneiden.

Zwiebeln, Karotten, Kartoffeln, Knoblauch (kleingehackt), Pfefferkörner und Lorbeer nun dazugeben. Braten mit Speck belegen (hilft gegen das Austrocknen) Deckel drauf und ab in den Ofen bei ca. 200 Grad für ca. 30 Minuten. Danach bei max. 150 Grad nochmal mind. 2,5 Std fertiggaren, hierbei regelmäßig Flüssigkeit (Gemüsebrühe / Rotwein) nachgießen - und Deckel drauflassen.

Anschließend Braten aus dem Topf nehmen, die Lorbeerblätter aus dem Fond entfernen.

Creme Fraiche dazugeben und mit einem Stabmixer den Fond zur Bratensoße pürieren, je nach Geschmack mit Soßenbinder andicken.

Fertig.

P.S.: Bitte Preiselbeeren beim Servieren weglassen, es verdirbt den bei Reh sehr zarten Geschmack.