



Metzgerei Widmer

Dorfstrasse 26 – 3257 Grossaffoltern

Rehpfeffer mit Gewürz-Kartoffelstock

Zutaten für 4 Portionen

800 g Rehfleisch für Pfeffer, gebeizt
3 EL Speisefettcreme «Le Maître Boucher»
4 EL Mehl, 3 dl Wildfond
1 TL Salz, 150 g Saucenzwiebeln, geschält
50 g Butter

Gewürz-Kartoffelstock:

1 kg mehlig kochende
Kartoffeln, geschält
Salzwasser, 2 dl Milch
2 Gewürznelken, 2 Lorbeerblätter
10 Wacholderbeeren, leicht zerdrückt
3 EL Butter

Zubereitung

1. Das Fleisch in ein Sieb giessen und gut abtropfen lassen. 2 dl Beize auffangen und beiseite stellen.
 2. In einem Bräter etwas Speisefettcreme heiss werden lassen. Das Fleisch portionenweise anbraten und herausnehmen. Mehl zum Bratsatz geben und schokoladenbraun rösten. Beiseite gestellte Beize und Wildfond zugiessen und unter Rühren aufkochen. Fleisch und Salz zugeben und zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 1 Std. schmoren. Dabei gelegentlich umrühren. Nach 45 Min. Schmorzeit die Saucenzwiebeln zugeben und mitgaren. Die Butter unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
 3. Für den Kartoffelstock die Kartoffeln in Salzwasser weich kochen. Die Milch mit Gewürzen aufkochen, vom Herd nehmen und 10 Min. ziehen lassen. Die Kartoffeln abgiessen und durch ein Passe-vite treiben. Die Milch durch ein Sieb dazugiessen, Butter zugeben und alles mit einer Holzgabel zu einem glatten Püree verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Rehpfeffer servieren.
-

