

Rehpfeffer (2 Personen)

750 gr	Rehfleisch
50 g	Knollensellerie in Stückchen schneiden
50 g	Rüebli, klein schneiden
½	Zwiebel
1	Knoblauchzehe, schälen, halbieren
½ TL	Pfefferkörner, mörsern
3	Wacholderbeeren, mörsern
2 dl	Rotwein
½ dl	Rotweinessig
1	Lorbeerblatt
1	Nelke
½ TL	Thymian
	Salz, Pfeffer
2 EL	Mehl
15 g	dunkle Schokolade, fein hacken

Zubereitung Beize

1. Rotwein mit Essig, Zwiebeln, Lorbeer, Thymian, Pfeffer-Wacholder-Mischung und Knoblauch in einen Topf geben.
2. Gemüse zum Rotwein begeben und alles aufkochen.
3. Beize über das Rehfleisch geben und 2 Tage in der Kühle beizen lassen.

Zubereitung Rehpfeffer

1. Fleisch aus der Beize nehmen und mit Küchenpapier trocken tupfen.
2. Die restliche Beize in einem Topf aufkochen und anschliessend durch ein Tuch passieren.
3. Rehfleisch in einer Bratpfanne mit etwas Öl portionenweise scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Anschliessend aus der Bratpfanne nehmen.
5. Fleischsaft in der Pfanne mit Mehl mischen, Beize dazugeben und aufkochen.
6. Fleisch dazugeben und ca. 1 ¼ Stunden schmoren lassen.
7. Dunkle Schokolade fein hacken und zum Fleisch dazugeben.

Zubereitung Spätzle

1. 10 Min. in kochendem Wasser
2. Abgiessen
3. In Bratpfanne anbraten ca. 5 Min.

Zubereitung Rotkraut

1. In Pfanne erwärmen

Zubereitung Maroni

1. In Pfanne erwärmen, 1 EL Wasser hinzugeben.