

Rehbraten

Zutaten:

*1 kg Rehschlegel oder
Rehschulter oder Rehziemer
Wurzelwerk, Zwiebel
Lorbeerblatt
20 gestoßene Wacholderbeeren
Pfefferkörner, 3 Nelken
Speck
Kapern
Rotwein
Essig
Salz, Zucker
Sahne*

Das Fleisch einige Tage in die Rotwein-Essig-Beize legen. Abtupfen und mit Zwiebel und Speck in Biskin anbraten. Mit Sud ablöschen und ca. 1½ Stunden darin dämpfen. Den Sud abseien, etwas eindicken, mit Zucker, Orangenlikör und Sahne abschmecken. Mit Orangenscheiben und Preiselbeeren servieren.