



BERSTECHER

"Kleines Jägerrecht" vom Reh

Zutaten (für 4 Personen)

(2 Aufbruch vom Reh)
2 Rehherzen
2 Rehleber
4 Rehnieren
2 Gemüsezwiebel
4 Karotten
Pfeffer, Salz
2 Lorbeerblätter
Preiselbeeren
Essig
Orangenschale
Sahne



Zubereitung

Alle Innereien in mundgerechte Stücke schneiden. Das Herz und die Nieren scharf anbraten. Klein gehackte Zwiebeln und Karotten dazugeben. Das Ganze mit Rotwein ablöschen und reduzieren. Die Prozedur ca. drei mal wiederholen und dann eine halbe Stunde köcheln lassen. Währenddessen die geschnittene Leber separat scharf anbraten, mit einem Teelöffel Mehl bestäuben und in den Topf dazu geben und mit Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, Preiselbeeren, Essig und Orangenschale Würzen und nach Geschmack Sahne unterheben. Dazu schmecken Semmelknödel.

Guten Appetit. Ihre Jäger aus der Region.



Ihr Jäger und Wildtierschützer aus der Region:

Oliver A. Berstecher • Mobil 01 78 - 5 22 53 42 • oliver.berstecher@gmx.de • www.leckerwild.de