



BERSTECHER

Rehkoteletts mit Honigsauce

Zutaten (für 4 Personen)

8 Rehkoteletts (oder Scheiben vom ausgelösten Rehrücken)	3/8 l klarer Wildfond
1 EL schwarze Pfefferkörner	4 EL Honig
1 TL Wacholderbeeren	2 EL Obstessig
(beides geschrotet)	4 cl Himbeergeist
1 TL geriebene Zitronenschale	Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 TL geriebene Orangenschale	½ Bund Petersilie
Fett zum Braten	½ Bund Schnittlauch
1 Zwiebel	
250 g Pfifferlinge	
100 g Weintrauben	

Zubereitung

Pfefferkörner mit den Wacholderbeeren, der Zitronenschale und der Orangenschale vermischen, die Rehkoteletts damit kräftig einreiben und über Nacht ziehen lassen. Fett in einer Pfanne erhitzen und die Rehkoteletts je nach Geschmack medium oder durch braten und warm stellen.

Im verbliebenen Bratfett die fein gehackte Zwiebel glasig schwitzen. Fein geschnittenen Pfifferlinge dazu geben, die Weintrauben darüberstreuen und kurz mitschwitzen lassen. Mit dem Wildfond auffüllen und aufkochen lassen. Mit Honig, Obstessig, Himbeergeist, Salz und Pfeffer abschmecken und binden. Die Rehkoteletts anrichten, salzen, pfeffern und mit der Sauce überziehen. Mit gehackten Kräutern bestreut servieren. Dazu schmeckt Semmelknödel und Speck-Rosenkohl.

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