Rehbraten

Gesamtzeit: 1 h 25 min.

Zutaten

* kleingeschnittene Karotten
* etwas Petersiliegewürz
* Sellerie
* Zwiebel
* sämtliche Gewürzkörner
* Speck

Zubereitung

Vom Reh Knochen lösen, Butter zerlassen. Das Reh mit allen Zutaten braten. Wenn Fleisch weich ist herausgeben. Eine goldbraune Einbrenn machen, dann den Bratensaft und alle Zutaten gut aufkochen, Sauce passieren.

Als Geschmack Knoblauch, Lorbeerblätter, Zitronenschale, Petersiliegewürz, Essig, Kümmel, Rotwein, Muskatnuss, Essig, Pfeffer und Senf beigeben und eine cremige Sauce machen. Fleisch wieder einlegen und mit Preiselbeeren servieren.