

Rehragout

Zutaten (für 4 bis 6 Personen)

750 g Rehfleisch
1 l Buttermilch
75 g durchwachsener Speck
10g Schmalz
1 EL Mehl
1 Bund Petersilie
3-4 Salbeiblätter
2 Scheiben Roggenbrot
1 dl Bouillon
1 Stück Ingwer
2 EL Essig
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Das Rehfleisch in mundgerechte Stücke schneiden und 24 Stunden in der Buttermilch beizen. Abspülen, trocken tupfen. Den Speck würfeln und mit dem Schmalz in einem Bräter auslassen, das Mehl darüber streuen und leicht bräunen lassen. Das Rehfleisch hineingeben, kräftig anbraten, sparsam salzen. Die Petersilienblätter und die Salbeiblätter fein hacken, zum Fleisch geben und mit der Bouillon ablöschen. Bei geringer Hitze mindestens 45 Minuten zugedeckt schmoren. In der Zwischenzeit den Ingwer schälen und reiben oder in sehr feine Würfel schneiden und zusammen mit der zerbröselten Rinde vom Roggenbrot in den Sud geben. Mit Essig, Pfeffer und Salz abschmecken.

Rezept aus: Trude Ehlert: Kochbuch des Mittelalters, Düsseldorf 2000 (Albatross Verlag)