



REH IM FEUERTOPF mit Brezenknödel-Soufflé

ZUTATEN

- 1 ausgelöster Rehschlegel
- 1 Sellerie, *in haselnussgroße Würfel geschnitten*
- 4 mittelgroße Karotten, *in haselnussgroße Würfel geschnitten*
- 3 Zwiebel *in große Würfel geschnitten*
- 2 EL Rapsöl
- 1 Stange Lauch, *grob geschnitten*
- 1 EL Preiselbeermarmelade
- 5 cl Portwein
- Salz, Pfeffer *nach Belieben*
- ca. 500 ml Wildfond

Für das Gewürzsäckchen: 1 Lorbeerblatt, 8-10 Wacholderbeeren, 2 Gewürznelken, 1 walnussgroßes Stück Zimt, 3-4 Körner Piment, ½ Sternanis, 8 schwarze Pfefferkörner

ZUBEREITUNG

Einen Teebeutel als Gewürzsäckchen verwenden und das zerrissene Lorbeerblatt sowie die weiteren

Gewürze (gerne kurz angeröstet und im Mörser angestoßen) hineingeben. Dann den Rehschlegel salzen und von allen Seiten im vorgeheizten Dutch Oven anbraten. Wieder aus dem Dutch Ofen nehmen und Sellerie sowie Karotten rundherum anbraten, bis sie schön Farbe bekommen haben. Danach die Zwiebel zugeben und mit anschwitzen lassen, zuletzt den Lauch zugeben ebenfalls schön anschwitzen. Jetzt den Rehschlegel auf das Gemüse legen und mit dem Portwein ablöschen. Den Wildfond, das Gewürzsäckchen und die Preiselbeermarmelade zugeben, das Gemüse sollte mit Flüssigkeit bedeckt sein, das Fleisch jedoch nicht. Bei mäßiger Hitze (auf den Dutch Oven-Deckel einige glühende Kohlestücke

geben) für etwa 1 ½ Stunden schmoren. Die Kerntemperatur sollte etwa 58-60 °C haben, dann ist das Fleisch noch rosa, saftig und zart. Eine Kerntemperatur von 62-68 °C ist auch noch in Ordnung, dann ist das Fleisch nicht mehr ganz rosa und ein bisschen trockener.

ZUTATEN Brezenknödel-Souffle

- 150 ml Milch
- 2 EL Sauerrahm
- 400 g trockene Laugenbrezen
- 1 kleine Zwiebel, *in feine Würfelchen geschnitten*
- 50 g Blattpetersilie, *fein geschnitten*
- 4 Eier
- 2 Eiweiß
- Salz, Pfeffer und Muskatnuss und geklärte Butter *nach Belieben*

ZUBEREITUNG

In einer Pfanne oder Feuertopf die Karotten, den Sellerie und die Zwiebel in etwas Rapsöl anschwitzen. Nach etwa 5 Minuten den Honig zugeben und leicht karamellisieren lassen, sofort mit einem Schuss Rotwein ablöschen. Restliche Zutaten zugeben und mit Salz, Pfeffer und geschnittenen Kräutern abschmecken.



Bayern glüht!