
Typ: Fleisch

Quelle: essen & trinken

Bemerkungen: Nov 24: Habe sehr viel weniger Wildfond genommen (ca. 400 mL) und später nicht mehr eingedampft. Die Kartoffel habe ich mir geschenkt.

Zutaten 700 g Rehknochen (zerkleinert, Rehsehnen und -abschnitte)
3 El Öl
250 g Suppengrün (klein gewürfelt)
1 Tl Tomatenmark
250 mL Rotwein
100 mL roter Portwein
1¼ L Wildfond
4 Wacholderbeeren
10 schwarze Pfefferkörner
2 El Preiselbeerkonfitüre
1 Lorbeerblatt
1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin
1 Kartoffel (à 80 g)
Salz
Pfeffer

Rezept:

1. Rehknochen und -abschnitte in einem schweren Topf im Öl bei starker Hitze dunkel anrösten. Suppengrün dazugeben und mit anrösten.
2. Das Fett vorsichtig abgießen, Tomatenmark unterrühren. Nach und nach Rot- und Portwein dazugießen und immer wieder einkochen lassen. Mit dem Wildfond aufgießen, dann Wacholder, Pfefferkörner, Konfitüre, Lorbeer, Thymian und Rosmarin dazugeben. Die Kartoffel schälen und in die Flüssigkeit reiben. Bei milder Hitze ca. 90 Minuten leise kochen lassen, dabei ab und zu abschäumen.
3. Den Fond durch ein sehr feines Sieb in einen anderen Topf gießen, auf ca. 400 ml einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.