

# Omas Rezeptesammlung

## Rehragout - Bärgh Rehpfäffer

Stichworte: Fleisch, Haarwild, Ragout, Reh, Wild, Eiger, Mönch, Jungfrau

---

|           |                          |   |                          |
|-----------|--------------------------|---|--------------------------|
| 750 g     | Rehfleisch (Ragout),     | 1 | Lorbeerblatt,            |
| 3/4 Liter | Rotwein,                 | 4 | Nelken,                  |
| 1         | Zwiebel (Viertel),       | 1 | Apfel (geschält und grob |
| 1         | Knoblauchzehe (geteilt), |   | -geschnitten),           |
|           | Salz,                    | 1 | Essl. Mehl,              |
|           | Pfeffer,                 |   | Sauerrahm                |

Zum Braten:

Butterfett

---

Rotwein, Zwiebel, Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, Nelken, Apfel ca. 10 Minuten kochen lassen.

Nach dem Erkalten über das Fleisch geben und über Nacht marinieren.

Am nächsten Tag das Fleisch gut abtrocknen, mit Mehl bestäuben und im heißen Fett anbraten.

Mit der abgeseihten Marinade ablöschen und weich schmoren lassen.

Vor dem Servieren mit Sauerrahm abschmecken.