

Jägerrecht vom Reh



Zutaten:

(ca. Angaben):

- Leber, Herz, Nieren
- 2 Zwiebeln (ich nehme rote)
- 1 Knoblauchzehe (ich nehme Thai)
- 250 ml Sahne (15% Fett)
- 2-3 EL Creme Fraiche
- ca 4 EL gehackter frischer Koriander
- Weißwein zum Ablöschen
- Wild Gewürzmischung nach Geschmack
- Salz & Pfeffer
- 1 EL Butter oder Butterschmalz
- Rapsöl
- 1 scheibe Bauernbrot



Zubereitung:

- Zwiebeln und Knoblauch in Butter oder Butterschmalz schwenken, bis sie glasig sind. Dann aus dem Topf nehmen und beiseitestellen.
- Rapsöl in den Topf geben und heiß werden lassen. Währenddessen Leber, Herz und Nieren in Streifen schneiden und dann im heißen Öl kurz rundum schön anbraten und etwas Salz & Pfeffer dazu geben.
- Mit einem guten Schluck Weißwein ablöschen und aufkochen lassen.
- Jetzt die Zwiebeln und den Knoblauch sowie die Wildgewürzmischung und den Koriander dazu geben.
- Nachdem der Wein auf die Hälfte reduziert ist die Sahne und Creme Fraiche unterrühren und ca. 5 Min köcheln lassen.
- Währenddessen das Brot toasten oder anderweitig rösten.
- Dann sobald der gewünschte Garpunkt erreicht ist (ich mag es nicht ganz so durch) noch mal kurz abschmecken und mit dem frisch gerösteten Bauernbrot servieren!