

Rehkuhle:

1 Rehkuhle mit Pfeffer, Salz u. ev. Knoblauch würzen.

Im Öl oder ausgeblasenen Speckwürfeln anbraten.

Gemüsebrühe mit Wasser mischen und damit das Fleisch ablöschen.

3-4 Wacholderbeeren, ein Lorbeerblatt und eine klein geschnittene Zwiebel in den Sud geben.

Tomatenpüree aus der Dose (kleine) oder 1x Tomato Augusto und einen guten Schuß Sahne zum Fleisch geben.

Im der Bratpfanne ca. 1 1/2 - 2 Stunden garen. Danach in jedem Fall eine Gasprobe durchführen, weil jedes Fleischgut unterschiedlich schnell gart.

Wenn es sich leicht vom Knochen löst ist es in jedem Fall gar.

Sud abgießen, ev. mit Wasser verlängern und mit Speckbündel andicken.

Nach Geschmack mit Sahne, Madeira, Salz, Zucker, Pfeffer u. Fondor abschmecken.