

## Kurzgebratenes vom Reh mit Wildsoße, Zwiebelkraut und Kürbis-Apfel-Stampf

Rezept von Ali Güngörmüs aus dem „Pageou“ in München

Rezept für 4 Personen

### Zutaten Wildsoße:

- 1 Kilo Rehknochen (oder Parüren von der Rehkeule)
- 200 g Wurzelgemüse (Karotte, Petersilienwurzel, Zwiebel)
- Rapsöl zum Abraten
- 500 ml Rotwein
- 2 Liter Wildfond oder Wasser
- 1 EL Tomatenmark
- etwas Butter
- Pfefferkörner (nach Geschmack)
- Wacholderbeeren (nach Geschmack)
- 2-3 Scheiben Ingwer
- 2 EL Johannisbeergelee

### Zubereitung Wildsoße:

Die Rehknochen (1kg) bei kräftiger Hitze in Rapsöl anbraten. Zwischendurch immer mal wieder etwas Rapsöl hinzugeben. Dann das in haselnussgroße Stücke geschnittene Gemüse (200 g Karotte, Petersilienwurzel, Zwiebel) mit in der Pfanne anschwitzen. Mit Pfefferkörnern (nach Geschmack) und Wacholderbeeren (nach Geschmack) würzen. Tomatenmark (1 EL) und etwas Butter hinzugeben. Nach und nach mit Rotwein (500 ml) ablöschen. Wenn die Soße sich dann etwas reduziert hat, kommt noch Ingwer (2-3 Scheiben) dazu. Anschließend mit Wildfond oder Wasser (2 Liter) auffüllen und 3 bis 4 Stunden köcheln lassen. Dann durch ein Sieb passieren und später noch das Johannisbeergelee (2 EL) hinzufügen.

### **Zutaten Kürbis-Apfel-Stampf:**

- ½ Zwiebel
- 1 kleiner Kürbis (Hokkaido)
- 1 Apfel (Boskoop)
- 1 Scheibe Ingwer
- 200 ml Apfelsaft oder Orangensaft
- Zimt (nach Geschmack)
- Butter zum Anschwitzen
- Zucker (nach Geschmack)
- Salz (nach Geschmack)

### **Zubereitung Kürbis-Apfel-Stampf:**

Den Hokkaido-Kürbis halbieren, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Dabei die Schale dran lassen. Den Apfel und die halbe Zwiebel in kleine Streifen schneiden. Dann die Zwiebel in etwas Butter anschwitzen und die Kürbisstückchen (mit Schale), den Apfel sowie eine Scheibe Ingwer dazugeben. Mit Apfelsaft oder Orangensaft (200 ml) auffüllen und mit etwas Zucker und Zimt (nach Geschmack), aromatisieren. Dann die Herd-Temperatur etwas runterregeln und ca. 20 Minuten schmoren lassen.

### **Zutaten Zwiebelkraut:**

- 2-3 junge Zwiebeln
- Butter zum Anschwitzen
- 1 Glas Kapern (Saft davon)
- 1 Scheibe Ingwer
- ½ Becher Sahne
- Wasser zum Auffüllen
- Zucker (nach Geschmack)
- 1 Prise Salz

### **Zubereitung Zwiebelkraut:**

Die Zwiebeln (2-3 Stück) in feine Streifen schneiden und in etwas Butter hell anschwitzen. Den Saft der Kapern (von 1 Glas) dazugeben und bei niedriger Temperatur langsam schmoren lassen. Ingwer (1 Scheibe) und etwas Zucker dazugeben, Zucker nimmt den Zwiebeln ein wenig die Schärfe. Dann mit Sahne (1/2 Becher) auffüllen. Später noch etwas Wasser und Salz (1 Prise) hinzufügen.

### **Zutaten Kurzgebratenes vom Reh:**

- ca. 720 g ausgelöste und parierte Rehkeule (180 g pro Person)
- Rapsöl zum Anbraten
- Wacholderbeeren (nach Geschmack)
- Rosmarin (nach Geschmack)
- Thymian (nach Geschmack)
- Salz (nach Geschmack)

### **Zubereitung Kurzgebratenes vom Reh:**

Die Fleischstücke von beiden Seiten salzen und anschließend in Rapsöl scharf anbraten. Dann noch Wacholderbeeren (nach Geschmack), Thymian (nach Geschmack) und Rosmarin (nach Geschmack) hinzufügen, kurz nachbraten und die Fleischstücke dabei immer wieder wenden. Dann das angebratene Fleisch auf ein Ofengitter legen und bei 100 Grad für 15 Minuten in den Ofen geben.