

## Rehjus mit Pflaumenessig, ergibt ca. 1 Liter

### Zutaten:

600 g Rehknochen, vom Metzger hacken oder sägen lassen  
300 g Wildparüren oder -abschnitte  
Bratöl  
250 g Schalotten, geschält und grob zerkleinert  
60 g Karotten, geschält und grob gewürfelt  
60 g Sellerie, geschält und grob gewürfelt  
200 g Champignons, in Scheiben geschnitten  
50 g Tomatenmark  
250 ml kräftiger Rotwein  
250 ml Pflaumenwein (Asialaden)  
60 g Lauch, zerkleinert  
Ca. 40 ml Pflaumenessig  
12 Wacholderbeeren, zerdrückt  
20 schwarze Pfefferkörner, zerstoßen  
5 Pimentkörner, zerstoßen  
2 Lorbeerblätter  
2 l Wildfond, alternativ Kalbsfond  
2 Thymianzweige  
Salz  
Angerührte Mais- oder Pfeilwurzstärke  
Etwas Butter

### Zubereitung:

\* Die Knochen und Parüren bzw. Abschnitte auf einem Backblech mit etwas Bratöl bei 220 bis 240 °C im Backofen (Umluft) rund 25 Minuten braun anrösten, danach beiseite stellen.

\* Sämtliches Gemüse außer dem Lauch separat in einer Pfanne oder einem Schmortopf in Öl anbraten und Farbe nehmen lassen.

\* Tomatenmark hinzugeben, weiter rösten. Sobald sich am Topfboden ein Bratensatz gebildet hat, mit Rot- und Pflaumenwein ablöschen, um den Bratensatz zu lösen.

\* Anschließend den Lauch hinzufügen, mitrösten und den Ablöschvorgang noch zwei bis drei Mal wiederholen, bis die Weine komplett aufgebraucht sind und eine schöne Röstung entstanden ist.

\* Jetzt den Pflaumenessig, die Gewürze und Kräuter (außer Thymian) zugeben und ein letztes Mal einreduzieren.

\* Nun die gerösteten Knochen und Abschnitte einlegen, mit Wildfond aufgießen und aufkochen, regelmäßig entfetten und abschäumen

\* Thymian zufügen und ca. 1 ½ Stunden ziehen lassen.

\* Durch ein feines Sieb passieren, eventuell noch weiter bis zur gewünschten Konsistenz einkochen.

\* Nachwürzen, wenn nötig, bei Bedarf mit angerührter Stärke und etwas Butter nachbinden.