



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.