



Civet de chevreuil

Rehpfeffer

Pour 4 personnes

1 kg d'épaule de chevreuil
 1 l de vin rouge
 4 dl fond de gibier
 100 g de carottes
 3 oignons
 250 g de champignons de Paris
 1 feuille de laurier
 2 gousses d'ail
 1 brindille de thym
 20 g de baies de genévrier
 6 c. à s. d'huile d'olive
 1 c. à s. de concentré de tomates
 4 c. à s. de farine
 sel et poivre du moulin

Für 4 Personen

1 kg Rehbraten aus der Schulter
 1 l Rotwein
 400 ml Wildfond
 100 g Karotten
 3 Zwiebeln
 250 g Champignons
 1 Lorbeerblatt
 2 Knoblauchzehen
 1 Thymianzweig
 20 g Wachholderbeeren
 6 EL Olivenöl
 1 EL Tomatenmark
 4 EL Mehl
 Salz und Pfeffer aus der Mühle

Rincez la viande, éliminez les nerfs et les membranes puis coupez en dés d'env 2 cm. Mettez la viande dans un grand plat creux.

Grattez, lavez et coupez les carottes.

Pelez les oignons et l'ail et hachez le tout finement.

Hachez le thym menu.

Ajoutez les baies de genévrier et la feuille de laurier.

Ajoutez tous ces ingrédients à la viande. Versez le vin, couvrez et laissez mariner 24 h.

Sortez les dés de viande de la marinade et **épongez-les.**

Faites chauffer **4 cuillers à soupe d'huile d'olive** dans une casserole et faites-y revenir la viande sur toutes ses faces. Ajoutez la marinade et les légumes, le concentré de tomates et la farine. **Mélangez bien.**

Ajoutez éventuellement de l'eau pour couvrir le tout.

Faites mijoter 45 min à couvert.

Au besoin, salez et poivrez.

Sautez les champignons 5 min à la poêle avec le reste d'huile.

Ajoutez-les ensuite au civet et servez immédiatement en accompagnant par exemple de **purée de pommes de terre.**

Spülen Sie das Fleisch ab, entfernen Sie alle Sehnen und schneiden es in etwa 2 cm große Stücke. Legen Sie das Fleisch in eine tiefe Schüssel.

Schaben waschen und schneiden Sie die Karotten.

Pellen und hacken Sie Zwiebeln und Knoblauch.

Schneiden Sie den Thymian sehr fein. Fügen Sie die Wachholderbeeren und das Lorbeerblatt mit den übrigen Zutaten zum Fleisch. Gießen Sie den Wein an und lassen es abgedeckt 24 Stunden marinieren.

Nehmen Sie die Fleischstücke aus der Marinade und **tupfen Sie sie ab.**

Erhitzen Sie **4 EL Olivenöl** in einem Schmortopf und braten Sie die Fleischstücke von allen Seiten darin an. Fügen Sie die Marinade mit dem Gemüse, das Tomatenmark und das Mehl hinzu. **Rühren Sie gut um.**

Geben Sie ggf. etwas Wasser zu, alles muss bedeckt sein. Zugedeckt 45 Min. schmoren lassen.

Wenn nötig, salzen und pfeffern.

Braten Sie die Champignons 5 Min. in einer Pfanne in dem restlichen Öl.

Fügen Sie sie kurz vor dem Servieren hinzu.

Servieren Sie den Rehpfeffer z.B. zusammen mit einem **Kartoffelpüree.**



Das Wörterbuch

Übersetzen Sie französische Rezepte mit Hilfe dieses Wörterbuches!

ISBN 978-3-8370-5285-5 18,00 €(D)

Das Kochbuch

Kochen Sie Ihr französisches Lieblingsgericht mit diesem Kochbuch!

ISBN 978-3-8391-8856-9 9,90 €(D)

