

Gigot de chevreuil



Rehkeule

Pour 4 - 6 personnes

1,2 kg de gigot de chevreuil
2 c. à soupe d'huile d'olive, 1 c. à s. de beurre
sel, poivre, farine

Marinade:

1 l de vin rouge
2 carottes
1 blanc de poireau
2 oignons
2 gousses d'ail
6 clous de girofle
laurier, thym

Für 4 - 6 Personen

1,2 kg Fleisch aus der Rehkeule
2 EL Olivenöl, 1 EL Butter
Salz, Pfeffer, Mehl

Marinade:

1 l Rotwein
2 Karotten
1 weiße Partie Porree
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
6 Nelken
Lorbeer, Thymian

Désosser et découper le chevreuil en morceaux pas trop gros et faire mariner dans un saladier.

Recouvrir la viande par les carottes et oignons coupés en lamelles et ajouter le vin et les **condiments**

Laisser mariner et retourner la viande le lendemain

Garder la marinade.

Bien égoutter et essuyer la viande avant la cuisson.
Dans une grande **cocotte en fonte** chauffer un peu d'huile et griller la viande avec les oignons, ails, puis retirer tout de la cocotte.

Ajouter beurre, l'huile et 3 c. à s. de farine, **faire brunir**, attention de ne pas brûler la farine.

Ajouter la marinade en remuant.

Ajouter la viande.

Rajouter du vin pour couvrir la viande si besoin.

Saler poivrer Cuire environ 2 heures à feu doux dans cocotte en fonte.

rajouter les clous de girofle, poireau, thym et le laurier.

Servir avec de chou rouge et des pommes de terre sautées, et une confiture d'airelles

Fleisch **entbeinen** und in nicht zu große Stücke schneiden und zum marinieren in eine Schüssel legen
Das Fleisch mit den in Streifen geschnittenen Karotten, Zwiebeln und dem Porree **bedecken** und den Wein und **Gewürze** zufügen.

Am nächsten Tag Fleisch herausnehmen und die **Marinade aufheben.**

Das Fleisch vor dem Braten **gut abtropfen** und abtrocknen.

In einem großen **gußeisernen Schmortopf** 1 EL Öl erhitzen und das Fleisch mit den Zwiebeln und dem Knoblauch anbraten und anschließend herausnehmen
Butter und restliches Öl hineingeben und mit 3 EL Mehl **bräunen**, aufpassen, dass es nicht anbrennt.

Dann die Marinade hinzugießen und umrühren.

Fleisch zugeben, Wein zufügen, wenn nötig.

Salzen und pfeffern. 2 Stunden schmoren lassen bei geringer Hitze.

Nelken, Porree, Thymian, Lorbeer und Karotten **herausnehmen**

Mit Rotkohl, gebratenen Kartoffeln und Preiselbeerkonfitüre servieren.



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)

