



## 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)

