WILD KÜCHE

E. Männer, Zieroldsplatz 1, Regensburg

Die Firma Männer gibt es seit mehr als 150 Jahren.
„Der Männer" ist ein Einzelhandels-Fachgeschäft das sich trotz seiner innerstädtischen Lage die Wildbretzerwirkerei bewahrt hat. Ende der 80iger Jahre ging das Geschäft vom Vater Konrad Vilsmeier auf die Tochter Eva Hönig über. Seit dieser Zeit hat sich das Sortiment stetig erweitert und es befinden sich neben dem heimischen Wildbret noch viele andere Fleischspezialitäten aus Bayern im Angebot.
Die Firma Männer ist seit Generationen in Familienbesitz und aufgrund des langen Bestehens und des speziellen Angebots weit über die Grenzen Regensburgs hinaus bekannt.

Reh - Rahmbraten

für 4 Personen

Zutaten

1,2 kg Rehschlegel (ohne Knochen)

1 Zwiebel

125 g fetten Speck

1 EL Butterschmalz

Salz, Pfeffer

Wildgewürz gemahlen

Tomatenmark

Wurzelwerk:

Petersilienwurzel

Karotten

Sellerie

Wild-Fond

Rotwein

Crème fraîche

Alle Kochrezepte auch als PDF-Download unter www.jagd-regensburg.de

Zubereitung

Rehschlegel eventuell 2-3 Tage in Rotweinbeize ruhen lassen.

Abtupfen, salzen, pfeffern und mit gemahlenem Wildgewürz einreiben.

In Butterschmalz mit Speckwürfelchen anbraten, Zwiebelwürfel und gewürfeltes Wurzelwerk zugeben und dann mit mildem Rotwein (oder Beize) und Wild-Fond aufgießen.

Ca. 1 ½ Stunden garen, gut aufgießen.

Fleisch herausnehmen und etwas abkühlen lassen.

Soße durch ein Sieb streichen, oder pürieren,
mit Crème fraîche verrühren.

Fleisch in Portionsstücke schneiden, in die Soße legen.

Beilagenvorschläge: Spätzle, Nudeln, Knödel, Rosenkohl, Rotkraut, Maronen, Speckbohnen.

Guten Appetit!