

# Rehpfeffer

für 1 Person

Vorbereitungszeit

5 Minuten

Kochzeit

10 Minuten aktiv, 90 Minuten passiv

Menukosten ca.

Chf. 10.50

Nährwert pro Rezept

309 Kcal, 2 g Fett, 3 g KH

---

## Zutaten

150 g Rehragout

10 g Sellerie, würfeln

10 g Karotten, würfeln

10 g Lauch, würfeln

10 g Zwiebeln, würfeln

2 dl Rotwein

2 cl Rotweinessig

**1** 7 - 21 Tage Beizen (einlegen)  
Flüssigkeit ohne Fleisch aufkochen, passieren  
und auf 1/3 einreduzieren  
Fleisch anbraten mit dem Fond ablöschen

15 g Demi Glace (RL Gewürz)

**2** abbinden, zugedeckt ca. 90 Minuten  
weichkochen

2 g Schwarze Schokolade

**3** unterrühren