

# Erprobt und für gut befunden!

## Rehrücken Lucifer

Einen Rehrücken wie üblich unter fleißigem Begießen saftig-rosa braten. Das Wildpret lösen und in schräge Scheiben schneiden, die man auf das Knochengerüst zurücklegt. Ein inzwischen fertiggestelltes Maronenpürée daraufspritzen oder streichen. Dann legt man nicht zu weich gedünstete und in der Mitte leicht ausgehöhlte Birnen- oder Aprikosenhälften (evtl. aus der Dose) obenauf. Die erhaltene Bratensauce durchsieben, mit Stärkemehl binden und pikant abschmecken. Alle diese Arbeiten müssen sehr schnell ausgeführt werden! Die als Verzierung aufgelegten Obsthälften mit hochprozentigem Alkohol (Weinbrand o. ä.) füllen, anzünden und diesen festlichen Braten sofort mit Rotkohl und Kartoffelspeise nach Belieben auftragen.

## Rehwild-Rouladen

Die gut abgehängten Rippenstücke (von möglichst jüngeren Tieren) vorsichtig entbeinen und in handgroße Stücke schneiden, die man leicht klopft oder leicht mit dem Fleischnadelverteiler darüber geht, pfeffern und salzen. Auf die so vorbereiteten Wildpretstücke legt man eine Scheibe Speck und streicht inzwischen gehackte und gedünstete Zwiebeln und Petersilie darauf. Ein hartgekochtes Ei vierteln und auf die Fülle legen und die Rouladen einrollen; mit Holzstäbchen oder Rouladenhalter schließen, in Mehl umwälzen und in reichlichem Fett auf allen Seiten gut anbraten. Eine halbe Zwiebel mit Lorbeerblättern und Nelken besteckt, eine kleine gelbe Rübe und ebenso eine Tomate oder Tomatenmark hinzufügen und das Ganze in den vorgeheizten Bratofen schieben. Die Rouladen müssen wie alles Wild fleißig begossen werden. Die erhaltene Sauce mit Stärkemehl binden, nach Belieben Rahm oder Dosenmilch zugießen und einen Schuß Rotwein hinzufügen.

## Schnelles Rehragout

Gewürfelten Speck nebst den verwiegten Zwiebeln im Fett glasig dünsten. Abgezogene Tomaten kurz mitdünsten, mit etwas Mehl überstäuben, Fleischbrühe darübergießen und alles durchkochen. Das in Stücke geschnittene Rehwildpret (gebraten oder gekocht von Resten, aber von Knochen befreit!) und gewürfelte Gewürzgurken hinzufügen und die gesamte Masse

nochmals durchziehen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Worcester-sauce, etwas Zucker und einem Schuß Rotwein abschmecken.

### **Jäger-Toast**

Für den hungrigen Jäger und für die Jägersfrau, wenn es eilt: Toastscheiben mit Butter bestreichen, gesalzene und gepfefferte Rehsteaks von beiden Seiten kurz braten. Auf die Toastscheiben legen. So viel Eier in der Pfanne backen, wie Toastscheiben vorbereitet wurden. Mit einer Gabel das Eiweiß über die Dotter ziehen, damit eine schöne Form erreicht wird. Die Eier auf die Rehsteaks legen und mit Sardellenstreifen garnieren und auf grünen Salatblättern anrichten. Anreichern kann man die Schnitten, indem man auf die Toastscheiben nach dem Buttern zuerst eine Scheibe Schinken, Speck oder Schinkenspeck legt.

### **Semmelpastetchen gefüllt mit Rehhirn und Rehnieren**

Frische Semmeln halbieren und aushöhlen. Edelpilze (abgetropft, aus der Dose), das zuvor gewässerte und gehäutete Hirn nebst Nieren, Zwiebelchen und Petersilie zerkleinert in Fett schmoren lassen. Ein Ei und feine Kräuter hinzufügen, mit etwas Salz und Muskat sowie mit dem Brotinneren vermengen. Die so erhaltene, saftige Masse in die Semmelhälften füllen. Dann streut man geriebenen Chester oder Emmentaler dick darüber und backt die Pastetchen bei nicht zu starker Hitze langsam, bis der Käse verschmolzen ist. Gemüsesalate je nach Jahreszeit schmecken gut als Beilage. Spinatgemüse ist ebenso empfehlenswert.

*Edit Schlüter*