

Reh- oder Hirsch-Pfeffer

Pfeffer aus der Beize nehmen, in einem Sieb gut abtropfen und trocknen. Fleisch mit wenig Fett anbraten. Kleingeschnittenes Gemüse (Zwiebeln, Sellerie, Lauch) dazugeben, mit 1 - 2 EL Mehl bestäuben und kurz mitbraten. 2 EL Bratensauce mit 1 dl Rotwein anrühren und dazugeben. Mit Wasser auffüllen bis die Fleischstücke zugedeckt sind und 1 Stunde auf kleiner Hitze gar kochen. Nach Belieben abschmecken.