

Rezept

Rehrillettes Aufstrich

Ein Rezept von Rehrillettes Aufstrich, am 09.10.2024

Zutaten

2 Knoblauchzehen	1 Gemüsezwiebel
2 Möhren	500 g Schweinebrust
1 kg Rehfleisch am Knochen (z. B. Ziemer, Nacken oder Schulter)	Salz
	Pfeffer
2 EL Butterschmalz	350 ml trockener Weißwein
400 ml Wildfond	2 TL Steinpilzhefebrühe (Reformhaus)
2 Zweige Thymian	Piment
Muskatnuss	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 PASTETENFORM (1 L INHALT) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 375 kcal

Zubereitung

1. Knoblauch, Zwiebel und Möhren putzen und grob würfeln. Schweinefleisch grob würfeln. Reh- und Schweinefleisch salzen und pfeffern. Butterschmalz erhitzen, Fleisch anbraten. Wein und Wildfond angießen. Steinpilzhefebrühe, Gemüse und Thymianzweige zugeben. Bei schwacher Hitze zugedeckt 2 1/2 Std. köcheln. Abkühlen lassen.
2. Den Thymian entfernen. Rehfleisch aus dem Sud nehmen, von den Knochen lösen und in mundgerechte Stücke zupfen. Schweinefleisch mit Gemüse und Sud pürieren. Rehfleisch unterheben und mit Salz, Pfeffer, Piment und Muskatnuss abschmecken. 24 Std. ruhen lassen.