

Rehbraten im Schnellkochtopf

von Edgar Hannes, 42369 Wuppertal

Für 4 Personen

300 g durchwachsenen Speck	in einem Schnellkochtopf scharf auslassen,
4-6 dickere Zwiebeln	zufügen und glasig schwitzen, aus dem Topf nehmen und beiseite stellen.
3 kg Rehbraten mit Knochen	waschen, trocknen und mit
Salz	und
grob gemahlenem Pfeffer	gut ringsum würzen, in
Butterschmalz	scharf anbraten, herausnehmen und beiseite stellen. Speck und Zwiebeln wieder in den Topf geben,
2 EL Tomatenmark	und
2 EL Senf	einrühren und anbraten. Mit
1 Tasse trockenem Rotwein,	
1 Tasse Bohnenkaffee	und
1 Wild- oder Hühnerfond	immer wieder ablöschen und einreduzieren bis eine dunkle sämige Masse entsteht, die keinesfalls bitter sein darf. Danach erneut Rotwein, Kaffe, Tomatenmark, Senf und
3-5 EL Fertigsoße,	
2-3 Lorbeerblätter	sowie gestoßene bzw. gehackte
4-5 Wacholderbeeren,	
2-3 Nelken	und
2-3 Chilischoten	zugeben und mit dem Schneebesen glatt rühren.
1 Orange	pürieren und mit etwas Schale zugeben. Das Fleisch hinzufügen, den Schnellkochtopf schließen und 25 bis 40 Minuten garen bis sich die Knochen leicht vom Fleisch lösen lassen. Hin und wieder den Topf schütteln, um ein Anbrennen zu verhindern. Fleisch herausnehmen und warm stellen. Soße mit
2-3 EL Johannisbeergelee	abschmecken,
frische Pilze	zugeben und ca. 5 Minuten köcheln. In einer Soßenterrine,
1 Becher Crème fraîche	zugeben und nicht mehr umrühren, die Soße muss marmorieren.

Dazu passen Salz-, Petersilien- oder Speckkartoffeln, Kroketten, Rotkohl mit saurem Apfel und geräucherten Schwarten und Schweineschmalz, im Wasserbad erwärmte Trockenpflaumen für den Tellerrand, Birnenkompott mit Zimt angesetzt.