

## Rehgout fin



250 Gramm	Rehfleisch , Unter- oder Oberschale aus der Keule
300 Milliliter	Wildfond
200 Milliliter	Weißwein
2 x	Zwiebeln
3 x	Nelken
1 Blatt	Lorbeer
1 x	Saft einer halben Zitrone
50 Esslöffel	Butter
1 Esslöffel	Butter
50 Gramm	Mehl
700 Milliliter	Wasser
1 x	Salz und Pfeffer
200 Milliliter	Sahne , süß
200 Gramm	Chamignons
1 Schuss	Worcestersoße
6 x	Blätterteigpasteten

1. Reh-Unterschale von Sehnen und Silberhaut befreien. Wasser und Wildfond mischen, gute Prise Salz, Pfeffer, drei Nelken, geschälte Zwiebel und Lorbeerblatt hinzugeben und zum kochen bringen. Fleisch in den Fond geben und auf kleiner Flamme eine Stunde köcheln lassen.
2. Fleisch entnehmen, abkühlen lassen und in kleine Würfel schneiden. Einen halben Liter vom Fond abschöpfen und beiseite stellen.
3. In einer beschichteten Pfanne 50 Gramm Butter zerlassen. Nun nach und nach 50 Gramm Mehl unterrühren, darauf achten, dass sich keine Klümpchen bilden. Die Mehlschwitze leicht anbräunen lassen.
4. Den Fond nach und nach aufgießen. Erneut darauf achten, dass sich keine Klümpchen bilden. Anschließend die Sahne unterrühren, mit Weißwein, Zitrone, Salz, Pfeffer und einem Schuss Worcestersoße abschmecken. Nun für fünf Minuten köcheln lassen.
5. In einer weiteren Pfanne einen Esslöffel Butter zerlassen. Zwiebel fein würfeln und anrösten. Anschließend die geschnittenen Champignons hinzugeben und anbraten.
6. Zuletzt die Pilze, Röstzwiebeln und das gewürfelte Fleisch im Fond unterrühren.
7. Blätterteigpasteten können fertig im Supermarkt gekauft werden. Mit einem spitzen Messer den Deckel lösen und im Backofen bei 180 Grad Celsius für drei Minuten erhitzen.
8. Die Pasteten befüllen, mit einer Zitronenscheibe und einem leichten Salat servieren.