

Veras Rezept für....

## REHRAHMHERZEN

Erfreut nicht nur Herz und Gaumen des Jägers



- Faustregel: Pro Portion ein Rehherz oder halbes Wildschweinherz (am besten von der Jagdgesellschaft Hofer )
- Herzen waschen, das weiße Fettgewebe wegschneiden
- Im Kochtopf im kalten Wasser mit reichlich Wurzelgemüse und Zwiebel (grob geschnitten) zustellen
- Gewürze: Salz, Pfefferkörner, Lorbeer, Thymian, Wacholder, Neugewürz, Liebstöckl, und was sonst noch passt... „Beuschelgewürz“ ist natürlich auch nicht schlecht. Ein Schuss Essig.

Im Kochtopf brauchen die Herzen ca. 20 Minuten, bis sie weich sind, im normalen Topf natürlich ziemlich lange (???) Das Muskel-Fleisch bleibt sowieso bissfest. Zähne braucht man schon (noch).

Nach dem Kochen die Herzen herauskitzeln und das Gemüse mit dem Pürierstab zu einer molligen Sauce pürieren. Danach mit Senf, Kapern und ein bis zwei Sardellenringerl (zerdrückt) abschmecken.

Die Herzen werden in fingerdicke Stückchen geschnitten und in die Sauce gegeben.

Die alte Schule meint: Jetzt eine Einbrenn hinein, das lass´ ich aber manchmal weg. Ein bisserl Fixeinbrenn vielleicht?

Rahm oder Schlagobers dazu, Menge je nach Geschmack  
Fertig.

Mahlzeit!