Rehwurst mit roten Linsen

An Rehwürste gelangt man nur durch Zufall, gefunden habe ich sie in der Auslage der Metzgerei Niffeler in Kempten. Würste vom Reh aus hiesiger Jagd, ein Glücksfall. Sie sind aus groben Brät wie Schweinswürstli hergestllt, angeräuchert und geeignet zum kalt oder warm essen. Nebst Rehfleisch enthalten sie Schweinefett, ohne dieses wären sie zu trocken, der kräftige Wildgeschmack geht damit aber keineswegs verloren.

Nur kurz angebraten und danach mit Portwein geschmort, bekommt der Wildgeschmack die gewisse Raffinesse. Mit den Würsten mitgeschmorte Frühlingszwiebel sind eine kleines, delikates Supplement dazu.

Linsen sind eine gute Beilage zu diesen feinen Würsten. Gut gewürzt mit Zwiebel, Rosmarin, wenig Peperoncino und Passata.

Zutaten (1 Portion)

70g	rote Linsen
1	kleine Zwiebel ca. 30g
5cl	Weisswein
1	kleiner Zweig Rosmarin
4cm	Peperoncino
1El	Passata di Pomodoro
2dl	Wasser
	Salz, Pfeffer
1Paar	Rehwürste, ca. 150g
3	kleine Frühlingszwiebeln
5cl	roter Portwein
	Bratbutter

Zubereitung

Zwiebel hacken, Peperoncino längs halbieren und die Kerne entfernen.

Wurzelfäden von der Frühlingszwiebel wegschneiden. Welke und unschöne Teile der grünen Stengel wegschneiden.

Rehwürste mit einem spitzen Messer ein paar Mal einstechen. Bratbutter mässig erhitzen, Rehwürste und Frühlingszwiebel beidseitig nur leicht anbraten. Portwein dazugiessen und zugedeckt ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen. Am Schluss 3-4 Minuten offen köcheln lassen, damit der Portwein teilweise einkocht.

Gleichzeitig in einer weiteren Pfanne Bratbutter schmelzen, die Zwiebel darin andünsten bis sie glasig ist. Mit Weisswein ablöschen und etwas einkochen lassen. Passata, Peperoncino und Rosmarin zugeben. Wasser zugeben und aufkochen. Sobald das Wasser kocht, die Linsen zugeben und gut 10 Minuten köcheln lassen (Die genaue Garzeit ist meistens auf der Packung angegeben.) Ev. etwas Wasser dazugiessen. Linsen zum Schluss salzen und mit wenig Pfeffer würzen.

Alles auf einem Teller anrichten, die Würste und Frühlingszwiebeln mit dem eingekochten Portwein beträufeln.

Rehwürste und Frühlingszwiebel zugedeckt im Portwein schmoren