

Wildgerichte

Rehkeule



Geben Sie einen 1/2 Liter Weißwein, 1 Esslöffel Thymian, 1 Teelöffel Majoran, 10 Pfefferkörner, 4 Lorbeerblätter, 2 gehackte Zwiebeln in eine Schüssel und durchmischen das ganze. In diese Marinade legen Sie die Rehkeule (ca. 1,5 kg) für ca 12 Stunden oder über Nacht ein.

Die trockengetupfte Keule in die Bratenpfanne des Backofens legen, mit Salz und Pfeffer bestreuen und mit ca. 100 g Frühstücksspeck belegen. 30 g Fett erhitzen. Das erhitzte Fett über die Keule gießen und die Keule mit einem Bund Suppengrün und 2 halbierten Zwiebeln im vorgeheizten Backofen 1 1/2 Stunden bei 210° braten. Nach und nach mit 1/4 Liter Fleischbrühe aufgiessen.

Für die Sauce den Bratensaft durch ein Sieb gießen, mit 1/8 Liter Sahne, etwas Rotwein, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce getrennt servieren.

Als Beilagen empfehle ich Kartoffelkroketten, Birnen mit Preiselbeeren oder Johannisbeergelee , Rotkohl oder Rosenkohl und einen kräftigen Rotwein.

Guten Appetit