Rezept

Rehkeule mit Balsamico-Pflaumen-Jus

Ein Rezept von Rehkeule mit Balsamico-Pflaumen-Jus, am 29.04.2024

Zutaten

1	Rehkeule (ca. 1,8 kg)
3	Wacholderbeeren
1 TL	Chilipulver
	Salz
2	Zwiebeln
200 g	Knollensellerie
	100-125 ml Aceto balsamico
2-3 EL	Honig
6	große dünne Scheiben Speck (ca. 170 g)
3	Lorbeerblätter
10	Trockenpflaumen
2	Pimentkörner
1	Gewürznelke
2 TL	gemahlener Rosmarin
	Pfeffer
1	Möhre
4	Knoblauchzehen
2 EL	mittelscharfer Senf
80 g	Butterschmalz
600 ml	Rotwein
4	frische Rosmarinzweige
	Pflaumenmus (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 750 kcal

Zubereitung

1. Die Rehkeule enthäuten. Piment, Wacholderbeeren und die Nelke im Mörser fein zerstoßen und mit dem Chilipulver und dem gemahlenen Rosmarin vermengen. Die Rehkeule salzen, pfeffern und mit der Gewürzmischung einreiben.

2. Den Backofen auf 220° (Umluft nicht geeignet) vorheizen. Die Zwiebeln, die Möhre und den Sellerie schälen und fein würfeln. Die Knoblauchzehen schälen. 100 ml Balsamico mit dem Senf und 2 EL Honig verrühren.

3. Butterschmalz in einem großen Bräter zerlassen und die Rehkeule darin von allen Seiten kräftig anbraten. Das Gemüse hinzufügen und kurz mitbraten. Den Speck über die Rehkeule legen und den Bräter in den Backofen (Mitte) geben.

4. Nach ca. 15 Min. den Ofen auf 150° herunterschalten. 300 ml Rotwein zum Reh angießen und die Lorbeerblätter, die Rosmarinzweige und die Trockenpflaumen dazugeben.

5. Nach weiteren 10 Min. den Speck von der Keule nehmen und daneben in den Bräter legen. Den restlichen Rotwein angießen. Die Rehkeule alle 5-10 Min. mit der Balsamico-Mischung bestreichen. Keule noch weitere ca. 30 Min. garen. Dann die Temperatur auf 100° reduzieren, die Keule in ca. 1 Std. im Ofen fertig garen.

6. Die Rehkeule abgedeckt beiseite stellen. Gemüse und Bratensaft aus dem Bräter in einen Topf umfüllen. Die Lorbeerblätter, die Rosmarinzweige und den Speck entfernen. Alles pürieren und evtl. durch ein Sieb streichen. Die Sauce aufkochen und mit Salz, Pfeffer, Balsamico und Honig abschmecken. Nach Belieben noch etwas Pflaumenmus unter die Sauce rühren.

---

7. Die Rehkeule tranchieren und das Fleisch mit der Sauce servieren.