

Rezept

Bratn vom Maibock

Ein Rezept von Bratn vom Maibock, am 18.04.2024

Zutaten

1 Zwiebel	1 Möhre
1 Stück Knollensellerie (ca. 150 g)	4 Zweige Thymian
1,2 kg ausgelöste Rehkeule schwarzer Pfeffer aus der Mühle	Salz
2 gute Prisen Mehl	1 TL gemahlenes Wildgewürz
2 EL Tomatenmark	3 EL Pflanzenöl
1 l Wildfond (aus dem Glas)	1/2 l kräftiger Rotwein (z. B. Cabernet Sauvignon)
1 TL schwarze Pfefferkörner	1 TL Wacholderbeeren
2 EL Johannisbeergelee Küchengarn	1 TL Speisestärke
	2 EL Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 640 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel, die Möhre und den Sellerie schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Den Thymian abbrausen und trocken schütteln. Die Rehkeule waschen und mit Küchenpapier gut trocken tupfen. Das Fleisch falls nötig von Sehnen befreien, in Form bringen und mit Küchengarn binden. Mit Salz, Pfeffer und Wildgewürz würzen, mit dem Mehl einstäuben.
2. Das Öl in einem Schmortopf erhitzen. Darin das Fleisch 2 Min. anbraten, wenden und rundherum in weiteren 4 Min. anbraten. Aus dem Topf nehmen.
3. Zwiebel, Gemüse und das Tomatenmark in den Topf geben und im Bratfett 3-4 Min. anrösten. Mit 1 Schuss Rotwein ablöschen und 3 Min. einkochen lassen. Diesen Vorgang noch zweimal wiederholen. Dann das Fleisch wieder in den Topf geben, übrigen Wein und den Wildfond dazugießen, aufkochen und 3 Min. kochen lassen. Thymian, Wacholderbeeren und Pfefferkörner dazugeben und die Rehkeule abgedeckt bei geringer Hitze in ca. 2 Std. weich schmoren.
4. Das Fleisch aus dem Topf nehmen. Die Sauce durch ein feines Sieb gießen, auffangen und zurück in den Topf geben, aufkochen lassen. Die Stärke mit 2-3 EL kaltem Wasser verrühren und unter die Sauce rühren, bei mittlerer Hitze in ca. 20 Min. sämig einkochen lassen. Johannisbeergelee und Sahne unter die Sauce rühren. Fleisch einlegen und aufkochen, dann vom Herd nehmen und noch kurz ziehen lassen.
5. Die Rehkeule von dem Garn befreien und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit der Sauce auf Tellern anrichten und servieren. Gut passen dazu Serviettenknödel oder Semmelknödel und Rahmwirsing. Wer möchte, kann außerdem noch Preiselbeeren aus dem Glas mit auf den Tisch stellen. Aa quad: Die Rehkeule mit gebratenen Pfifferlingen garnieren.