

Rezept

Frischlingskeule

Ein Rezept von Frischlingskeule, am 17.04.2024

Zutaten

1 Frischlingskeule (etwa 2,5 kg)	2 l Buttermilch
Salz	Pfeffer
2 EL Butterschmalz	250 g TK-Suppengrün
375 ml Rotwein (ersatzweise Wildfond)	10 Wacholderbeeren
1 Scheibe Schwarzbrot	500 ml Wildfond
2 EL Waldhonig	100 g Hagebuttenmark
1 Knoblauchzehe	1 Msp. Sambal Oelek
3 EL Saucenbinder	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 435 kcal

Zubereitung

1. Fleisch von Sehnen befreien, in Buttermilch zugedeckt 2 Tage im Kühlschrank marinieren. Ab und zu wenden.

2. Ofen auf 180° vorheizen. Keule abtrocknen, salzen und pfeffern. In heißem Butterschmalz braun anbraten. Suppengrün zugeben und bräunen. Mit Rotwein ablöschen. Angedrückte Wacholderbeeren und Brot zugeben. Geschlossen im Ofen (unten, Umluft 160°) 2 Std. 30 Min. garen, häufig mit Wildfond begießen. 5 Min. vor Ende der Garzeit Fond durch ein Sieb passieren. Braten mit Honig bestreichen und bräunen. Fond aufkochen, Hagebuttenmark, gepresste Knoblauchzehe und Sambal Oelek zufügen. Mit Saucenbinder binden.