

Rezept

# Frischlingskeule

Ein Rezept von Frischlingskeule, am 17.04.2024

## Zutaten

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