

Rezept

Frischlingskeule mit Honigglasur

Ein Rezept von Frischlingskeule mit Honigglasur, am 10.06.2023

Zutaten

2,5 kg Frischlingskeule	2 l Buttermilch
Salz	Pfeffer
2 EL Butterschmalz	1 Bund Suppengrün
10 Wacholderbeeren	3 Thymianzweige
1 Stück Zitronenschale	1 Stück Schwarzbrot
500 ml Wildfond	250 ml Rotwein
1 EL Honig	1 EL Mehl
1 EL Hagebuttenmark	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 8 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 860 kcal

Zubereitung

1. Das Fleisch von Sehnen befreien, mit der Buttermilch übergießen und zugedeckt 2 Tage im Kühlschrank marinieren. Ab und zu wenden.

2. Backofen auf 220° vorheizen. Das Fleisch abtrocknen, salzen und pfeffern. Butterschmalz in einem Bräter erhitzen. Die Keule mit der Fettseite nach unten hineinlegen. Kurz anbraten, dann im Backofen (unten, Umluft 200°) 20 Min. weitergaren.

3. In der Zwischenzeit das Suppengrün putzen und würfeln. Das Gemüse mit Wacholderbeeren, Thymianzweigen, Zitronenschale, Brot und 250 ml Wildfond zugeben. Bei geschlossenem Deckel bei 180° 1 Std. 50 Min. garen. Den restlichen Fond mit dem Rotwein mischen und die Keule öfter damit begießen.

4. Fleisch auf die Fettpfanne des Backofens legen. Mit Honig bestreichen, etwa 5 Min. bei 180° glasieren. Den Bratenfond in einen Topf passieren und aufkochen lassen. Mehl mit kaltem Wasser anrühren und die Sauce damit binden. Mit Salz, Pfeffer und Hagebuttenmark abschmecken. Das Fleisch mit der Sauce servieren.