

Rezept

Gamskeule mit Hagebutten

Ein Rezept von Gamskeule mit Hagebutten, am 10.06.2025

Zutaten

2,5 kg Gamskeule
Salz
Feffer
3 EL Öl
Hagebutten
200 g Sahne
1 EL Mehl

1EL Hagebuttenmark

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 8 PERSONEN | Schwierigkeitsgrad mittel | Zeit Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | Pro Portion Ca. 449 kcal

Zubereitung

- 1 Die Gamskeule von Häutchen und Sehnen befreien und 24 Std. in die Rotweinmarinade einlegen.
- 2. Backofen auf 180° vorheizen. Das Fleisch aus der Marinade heben. Die Marinade im Topf auf etwa 1/2 l einköcheln lassen. Die Keule mit Salz und Pfeffer würzen und im Bräter in heißem Öl rundherum anbraten. Mit 200 ml Marinade ablöschen. Die Hagebutten zugeben. Im geschlossenen Bräter im Ofen (unten, Umluft 160°) 2 Std. braten, dabei mit der restlichen Marinade begießen.
- 3. Die Keule herausheben und warm stellen. Sauce durch ein Sieb passieren und mit der Sahne 5 Min. köcheln lassen. Mehl mit kaltem Wasser anrühren und die Sauce binden. Mit Salz, Pfeffer und Hagebuttenmark abschmecken. Zu dem aufgeschnittenen Fleisch servieren.