

Rezept

Gefüllte Rehkeule mit Clementinen und Datteln im Speckmantel

Ein Rezept von Gefüllte Rehkeule mit Clementinen und Datteln im Speckmantel, am 28.06.2026

Zutaten

1,5 kg Rehkeule mit Knochen	2 TL Wildgewürz
8-10 Scheiben Bacon	8-10 Datteln ohne Stein
1 Clementine	2 EL Sonnenblumenöl
2 Zwiebeln	2 Möhren
2 Stangen Staudensellerie	1 Pastinake
1/4 Knollensellerie	1 Knoblauchzehe
250 ml Wildfond	100 ml trockener Rotwein
150 g Crème fraîche	Salz
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 877 kcal, 37 g F, 100 g EW, 29 g KH

Zubereitung

1. Zunächst den Knochen hohl aus der Rehkeule auslösen. Wie das genau funktioniert, siehst du unten im Video.

2. Für die Füllung die Clementine schälen und in achteln. Die Datteln mit den Baconscheiben umwickeln und für ca. 15 Minuten bei 180°C Umluft in den Backofen schieben.

3. 2 EL Sonnenblumenöl mit dem Wildgewürz mischen, die Clementinen dazugeben, die Rehkeule darin wälzen und von allen Seiten gut mit dem Gewürz einreiben. Anschließend direkt im Bräter kurz anbraten. Danach wieder aus dem Bräter herausnehmen. Die Clementinen und die Datteln im Speckmantel in die ausgehöhlte Knochentasche der Rehkeule füllen.

4. Zwiebeln, Möhren, Pastinake, Sellerie und Knoblauch schälen und alles in kleine Würfel schneiden. Gemüse in den Bräter geben und darin anbraten. Mit Rotwein ablöschen, den Bratensatz vom Boden lösen und das Gitter des Bräters einsetzen. Die Keule über dem Gemüse auf dem Gitter platzieren und den Bräter mit dem Deckel schließen. Bei 160°C Umluft für zwei Stunden in den Backofen geben. Nach ca. einer Stunde, wenn ein Großteil der vorhandenen Flüssigkeit verdampft ist, den Wildfond über die Keule gießen.

5. Keule aus dem Bräter heben und warm stellen. Den Bratensud aufkochen, Crème fraîche einrühren und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu passt zum Beispiel Grillgemüse wie Aubergine, Zucchini, Paprika oder Pilze.