

Rezept

Gefüllte Rehkeule

Ein Rezept von Gefüllte Rehkeule, am 25.04.2024

Zutaten

| | |
|--|--|
| 1 hohl ausgelöste Rehkeule (ca. 2 kg) | 1 Bio-Orange |
| 2 Nelken | 10 Wacholderbeeren |
| 125 ml Öl | 200 g Rehfleisch |
| Salz | 100 g grüner Speck (ungeräucherter roher Rückenspeck vom Schwein) |
| 4 Frühlingszwiebeln | 1 EL Butter |
| 125 g geräucherter Schinkenspeck | 2 EL Thymianblättchen |
| frisch gemahlener Pfeffer | 1 Bund Suppengemüse |
| 400 ml Wildfond (aus dem Glas) | 1/2 EL Speisestärke |
| 1 EL Preiselbeeren (aus dem Glas) | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 560 kcal

Zubereitung

1. Rehkeule von Häutchen befreien. Orange heiß abwaschen, abtrocknen, Schale abreiben und Saft auspressen. Gewürze im Mörser andrücken und mit Fleisch, Orangensaft und -schale und 100 ml Öl in einen Gefrierbeutel geben, verschließen, Zutaten mischen und bei Raumtemperatur 4 Std. marinieren.
2. Für die Füllung das Rehfleisch von Häutchen befreien, salzen, mit dem Speck grob würfeln und im Blitzhacker pürieren. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Schinkenspeck fein würfeln und mit Butter in einer Pfanne erhitzen. Frühlingszwiebeln dazugeben und bei mittlerer Hitze 2-3 Min. dünsten, kurz abkühlen lassen. Fleischmasse, Thymian und Zwiebel-Speck-Mischung verkneten, mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Backofen auf 180° vorheizen. Suppengemüse waschen, putzen, bei Bedarf schälen und grob würfeln. Das Fleisch aus der Marinade nehmen, trocken tupfen, Gewürze entfernen. Die Keule auf einer Seite mit Küchengarn zunähen, die Füllung hineingeben, Öffnung ebenfalls zunähen. Dafür die Öffnung zuerst mit Spießen fixieren. Das restliche Öl in einem Bräter erhitzen, Keule darin bei starker Hitze in 3-5 Min. rundherum anbraten. Erst Knochen, dann Gemüse zufügen und je ca. 2 Min. anrösten. Fond und Marinade angießen, aufkochen. Im Ofen zugedeckt (unten, Umluft 160°) 1 Std. 30 Min. braten. Öfter mit Bratenfond begießen.
4. Braten in Alufolie wickeln und warm halten. Bratenfond durch ein Sieb in einen Topf passieren, aufkochen. Speisestärke mit einem Schuss kaltem Wasser anrühren, in die kochende Flüssigkeit rühren und 2-3 Min. einkochen, bis die Sauce bindet. Mit Salz, Pfeffer und Preiselbeeren abschmecken. Die Keule vom Küchengarn befreien, aufschneiden und mit Sauce servieren.