Rezept

Gefüllte Rehkeule mit Pfifferlingen

Ein Rezept von Gefüllte Rehkeule mit Pfifferlingen, am 27.05.2025

Zutaten

1	Schweinenetz
4	Frühlingszwiebeln
75 g	durchwachsener Speck
1 Bund	Suppengrün
100 g	grüner Speck
	Pfeffer
2,2 kg	ausgelöste Rehkeule mit Knochen
1 EL	Speisestärke
180 g	Pfifferlinge
1 EL	Butterschmalz
1 Bund	Petersilie
200 g	Rehfleisch
	Salz
	Muskatnuss
400 ml	Wildfond

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6-8 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 480 kcal

Zubereitung

1. Das Schweinenetz in kaltem Wasser einweichen. Pfifferlinge putzen und würfeln. Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Pfifferlinge in 1/2 EL heißem Butterschmalz anbraten. Frühlingszwiebeln zugeben und bissfest dünsten. Den Speck sehr fein würfeln, zu den Pilzen geben, auslassen und beiseite stellen.

2. Die Petersilie waschen und trockenschütteln, Blättchen fein hacken. Das Suppengrün putzen und in kleine Würfel schneiden. Den Backofen auf 180° vorheizen.

3. Das Rehfleisch mit dem grünen Speck in einer Küchenmaschine mit Schneidmesser pürieren. Die Pilzmischung mit einem Löffel unterheben. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Petersilie würzen. Rehkeule salzen und pfeffern.

4. Das Schweinenetz ausdrücken und auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Die Rehkeule darauf legen und mit der Füllung bestreichen. Das Fleisch wie eine Roulade aufrollen und in das Schweinenetz einschlagen. An den Seiten eindrehen, evtl. mit der Küchenschere etwas zurechtschneiden.

5. Das restliche Butterschmalz in einem Bräter erhitzen. Die Knochen mit den Häutchen braun anbraten und an den Rand schieben. Die Knochen je nach Platzbedarf gegebenenfalls herausheben und später wieder dazu legen. Die Rehkeule im Netz mit der Nahtstelle nach unten in den Bräter legen, kurz von einer Seite anbraten. Das Suppengemüse zufügen, anbraten und mit 100 ml Wildfond begießen. Im geschlossenen Bräter 1 Std. 30 Min. im heißen Ofen (unten, Umluft 160°) braun braten. Dabei einige Male mit Fleischsaft begießen.

6. Den Braten herausheben und in Alufolie wickeln. Bratensaft durch ein Sieb in einen Topf passieren und mit dem restlichen Wildfond aufkochen lassen. Die Stärke mit kaltem Wasser anrühren und den Fond damit binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch aufschneiden, mit der Sauce servieren.