

## Rezept

# Geschmorte Rehkeule mit Steinpilzen und Hagebuttenmark

Ein Rezept von Geschmorte Rehkeule mit Steinpilzen und Hagebuttenmark, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> Zwiebel (100 g)	<b>1</b> Möhre (100 g)
<b>150 g</b> Knollensellerie	3-4 Zweige Thymian
1,2 kg ausgelöste Rehkeule	Salz
schwarzer Pfeffer	<b>1 TL</b> gemahlenes Wildgewürz
<b>2</b> großzügige Prisen Mehl	<b>3 EL</b> Pflanzenöl
<b>2 EL</b> Tomatenmark	<b>500 ml</b> kräftiger Rotwein
<b>1 l</b> Wildfond (aus dem Glas)	<b>1 TL</b> Wacholderbeeren
<b>1 TL</b> schwarze Pfefferkörner	<b>1 TL</b> Kartoffelstärke
<b>2 EL</b> Hagebuttenmark	<b>2 EL</b> Johannisbeergelee
<b>2 EL</b> Sahne	<b>200 g</b> Steinpilze (oder Egerlinge)
<b>2</b> Stängel glatte Petersilie	<b>2 EL</b> Butter
Küchengarn	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und halbieren. Möhre und Sellerie waschen, putzen und schälen. Alles 1 cm groß würfeln. Thymian waschen und trocken schütteln.
2. Das Fleisch mit Salz, Pfeffer und Wildgewürz würzen. In Form bringen und mit Küchengarn binden. Mit Mehl bestäuben.
3. Das Öl in einem Topf (24 cm Ø) erhitzen und das Fleisch darin 2 Min. anbraten. Wenden und rundum weitere 4 Min. braten, herausnehmen. Gemüse und Tomatenmark im Bratfett 2 Min. rösten. Mit einem Schuss Wein ablöschen und 3 Min. einkochen lassen. Noch zweimal wiederholen. Das Fleisch zugeben, Fond zugießen und 3 Min. aufkochen lassen. Mit Thymian, Wacholder und Pfeffer abgedeckt bei schwacher Hitze in etwa 2 Std. weich schmoren.
4. Das Fleisch herausnehmen. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren und aufkochen lassen. Stärke einrühren und 20 Min. köcheln lassen. Hagebuttenmark, Johannisbeergelee und Sahne einrühren. Fleisch einlegen, nochmals aufkochen und ziehen lassen.
5. Inzwischen die Steinpilze mit Küchenpapier abreiben. Die Stielenden abschneiden, die Pilze in grobe Stücke teilen. Petersilie waschen, trocken schütteln, abzupfen und grob hacken. Die Butter in einer großen Pfanne erhitzen und die Pilze darin 2 Min. scharf anbraten. Salzen, pfeffern und mit Petersilie bestreuen.

6. Die Rehkeule aus der Sauce nehmen. Das Garn entfernen und das Fleisch in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit den Steinpilzen und reichlich Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten. Dazu schmecken Eierspätzle oder Semmelknödel und Wirsingpüree.