Rezept

Reh mit Preiselbeersauce

Ein Rezept von Reh mit Preiselbeersauce, am 18.05.2025

Zutaten

1 kg	Rehbraten (aus der Keule)
	Pfeffer
1	gestrichener EL Mehl
1	Zwiebel
250 ml	Wildfond (Glas)
3 Zweige	Thymian
4 EL	Preiselbeeren (Glas)
	Salz
2 EL	Butterschmalz
1 EL	Butter
1 Bund	Suppengrün
250 ml	Orangensaft
100 g	Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 325 kcal

Zubereitung

1. Backofen mit ofenfester Form auf 80° vorheizen. Fleisch salzen, pfeffern und in 1 EL heißem Schmalz in einer Pfanne rundherum 7-8 Min. anbraten. In die Form geben und 2 Std. 30 Min. im Ofen garen. Pfanne beiseite stellen. Mehl und Butter mit einer Gabel verkneten und kalt stellen.

2. 30 Min. vor Ende der Garzeit Zwiebel schälen und fein hacken, Suppengrün waschen, putzen und klein würfeln. Restliches Butterschmalz in der Pfanne mit dem Bratensatz erhitzen, Zwiebel und Suppengrün darin 3 Min. unter Rühren anbraten. Mit Fond und Orangensaft ablöschen. Thymian waschen und dazugeben. Alles auf die Hälfte einkochen, dann durch ein Sieb in einen Topf gießen. Bratensaft aus der Form und Sahne dazugeben, alles weitere 5 Min. kochen lassen. Mehlbutter in Flöckchen einrühren, Sauce sämig einkochen lassen. Preiselbeeren unterrühren, Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rehbraten in Scheiben schneiden, Sauce dazu reichen.