Rezept

Rehbraten mit Pflaumen

Ein Rezept von Rehbraten mit Pflaumen, am 12.10.2024

Zutaten

1	Rehbraten ohne Knochen (etwa 1 kg, am besten Keule)
	Pfeffer
1 Stück	Knollensellerie (etwa 150 g)
1 Stange	Lauch
500 g	Knochen (am besten vom Reh, ersatzweise Kalbsknochen)
1/2 l	trockener Rotwein (ersatzweise Wildfond aus dem Glas)
4	Lorbeerblätter
1/2	Bio-Ztrone
	Salz
	je 1/4 TL frisch geriebene Muskatnuss, gemahlener Kümmel und Koriander, edelsüßes Paprikapulver und Zimtpulver
2	Möhren
4 EL	Öl
1 EL	Puderzucker
2 EL	Tomatenmark
	je 1 TL Wacholderbeeren und Pfefferkörner
2	Nelken
100 g	weiche Trockenpflaumen

Rezeptinfos

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

Zubereitung

1. Vom Rehbraten die Sehnen so gut wie möglich abschneiden. Die Zitrone heiß waschen und die Schale fein abreiben. Die Schale mit 1 TL Salz und 1 TL Pfeffer, Muskat, Kümmel, Koriander, Paprika und Zimt mischen und den Braten rundherum damit einreiben.

2. Für die Sauce den Sellerie und die Möhren schälen und in gut 1 cm große Würfel schneiden. Vom Lauch die Wurzelbüschel und welke Teile abschneiden. Die Stange der Länge nach aufschlitzen und gründlich waschen, auch zwischen den Schichten, dann in 2-3 cm lange Stücke schneiden.

3. Den Backofen auf 120 Grad vorheizen (Ober- und Unterhitze nehmen). In einem Bräter auf dem Herd 2 EL Öl erhitzen. Den Rehbraten darin bei mittlerer Hitze rundherum etwa 5 Minuten lang anbraten, wieder herausnehmen. Das restliche Öl in den Bräter geben und das Gemüse und die Knochen darin gut anbraten. In die Fettpfanne des Backofens umfüllen.

4. Puderzucker im Bratfett schmelzen, das Tomatenmark gründlich unterrühren und alles mit dem Wein und 1/2 l Wasser aufgießen. Zum Gemüse und den Knochen in die Fettpfanne gießen, salzen und die Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Nelken und Lorbeerblätter dazugeben.

5. Die Fettpfanne in den Ofen (etwas unter der Mitte) schieben. Den Rehbraten auf den Rost legen. Wer ein Bratenthermometer hat, steckt dieses in die dickste Stelle des Fleisches. Den Rost über der Fettpfanne in den Ofen schieben und den Braten etwa 2 3/4 Stunden garen. Das Thermometer soll dann 75 Grad anzeigen.

6. Den Braten im Ofen lassen. Die Zutaten aus der Fettpfanne durch ein Sieb in einen Topf gießen. Die Sauce gut aufkochen und bei Bedarf einkochen lassen. Pflaumen achteln und in der Sauce erwärmen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Braten in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren. Schmeckt mit Spätzle, Nudeln oder Kartoffelpüree.