

Rezept

Rehkeule in Wacholderrahm

Ein Rezept von Rehkeule in Wacholderrahm, am 25.04.2024

Zutaten

1/2 Bund Thymian	4 Knoblauchzehen
2 TL Wacholderbeeren	1 TL Pfefferkörner
Salz	2 Zwiebeln
2 Möhren	2 Petersilienwurzeln
2 EL neutrales Öl	1,2 kg Rehkeule (ohne Knochen, auch fein: Hirschkeule)
1 EL Johannisbeergelee	1 TL Tomatenmark
1 EL Mehl	1/8 l Rotwein
200 g Sahne	4 ELK eingemachte Preiselbeeren (aus dem Glas)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 595 kcal

Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

2. Thymian abbrausen und trocken schütteln, Blättchen von den Zweigen streifen. Knoblauch schälen, mit Wacholderbeeren und Thymian hacken. Pfefferkörner grob mahlen oder im Mörser zerstoßen. Alle Gewürze mit 2 TL Salz mischen.

3. Zwiebeln schälen, halbieren und so in dicke Spalten schneiden, dass der Wurzelansatz die einzelnen Spalten zusammenhält. Die Möhren und Petersilienwurzeln schälen, längs halbieren und quer in ca. 2 cm lange Stücke schneiden.

4. Backofen auf 180° vorheizen. In einem kleinen Bräter (oder einer großen ofenfesten Pfanne) das Öl erhitzen. Darin die Rehkeule auf dem Herd bei mittlerer Hitze von beiden Seiten je 5 Min. anbraten. Die Keule aus dem Bräter nehmen.

5. Das Gemüse und die Zwiebeln in den Bräter geben und mit Salz würzen. Die Gemüsemischung ca. 5 Min. anbraten. Die Rehkeule mit der Gewürzmischung rundherum einreiben.

6. Johannisbeergelee und Tomatenmark in den Bräter geben. Gemüse mit Mehl bestäuben, verrühren und noch 2 Min. rösten, dann mit Rotwein ablöschen.

7. Die Rehkeule in den Bräter legen und im Ofen (Mitte) 1 Std. 30 Min. garen. In einem Topf $\frac{3}{4}$ l Wasser aufkochen, vom Herd nehmen. Nach und nach den Rehbraten mit dem Wasser begießen.

8. Bräter aus dem Ofen nehmen, Rehkeule herausheben und auf einer Platte 10 Min. ruhen lassen. Währenddessen die Sauce in einen kleinen Topf umfüllen (wer mag, gießt sie vorher durch ein Sieb, um das Gemüse zu entfernen), die Sahne dazugeben. Sauce bei mittlerer Hitze kurz einkochen lassen, abschmecken.

9. Rehkeule in Scheiben schneiden und mit Wacholderrahm und Preiselbeeren auf Tellern anrichten, servieren. Dazu passen Beilagen, die sich gut mit der Sauce verbinden – wie etwa Spätzle, Bandnudeln, Semmelknödel, Kartoffelklöße, Kartoffelpüree.