Rezept

Rehkeule mit Backpflaumen

Ein Rezept von Rehkeule mit Backpflaumen, am 20.04.2024

Zutaten

250 g	Backpflaumen ohne Kern
500 ml	Rotwein
1,4 kg	Rehkeule
	Pfeffer
1 TL	Tomatenmark
400 ml	Wildfond
1/2	Zimtstange
1 Bund	Suppengrün
	Salz
3 EL	Öl
3 Zweige	Thymian
1 EL	Speisestärke

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 770 kcal

Zubereitung

1. Die Pflaumen mit dem Zimt und dem Rotwein 12 Std. quellen lassen. Backofen auf 180° vorheizen. Das Suppengrün putzen und klein schneiden. Das Fleisch von Häutchen und Sehnen befreien, mit Salz und Pfeffer würzen und im Bräter im heißen Öl rundherum braun anbraten. Das Gemüse, Tomatenmark und 2 der Thymianzweige zufügen, anbraten und mit dem Fond ablöschen.

2. Zugedeckt im Backofen (unten, Umluft 160°) unter häufigem Begießen mit dem Fond 1 Std. braten. Die Pflaumen in Rotwein zufügen und weitere 30 Min. garen. Das Fleisch herausnehmen und warm stellen. Die Pflaumen herausheben. Bratensaft durch ein Sieb passieren und mit der mit kaltem Wasser angerührten Speisestärke durch Aufkochen binden. Die Pflaumen wieder zur Sauce geben, den Braten aufschneiden und mit dem restlichen Thymian bestreut servieren.