Rezept

Rehkeule mit Hagebuttensauce

Ein Rezept von Rehkeule mit Hagebuttensauce, am 20.05.2025

Zutaten

1	Rehkeule (ca. 1,7 kg, ohne Knochen)
	Pfeffer
20 g	getrocknete Steinpilze
1 Stück	Knollensellerie (ca. 150 g)
1 TL	Wacholderbeeren
6 Zweige	Thymian
3 EL	Tomatenmark
	Wildfond (aus dem Glas
1 1/2 EL	Speisestärke
4 EL	Hagebuttenkonfitüre
	Küchengarn
	Salz
2-3 EL	Mehl
2	Zwiebeln
2	Möhren
1/2 TL	schwarze Pfefferkörner
1 Zweig	Rosmarin
	Rotwein (z. B. Spätburgunder, ersatzweise Fond)
2 TL	Wildgewürz
4-5 EL	Sahne
	Öl zum Braten

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 6 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 495 kcal

Zubereitung

1. Die Rehkeule waschen und gut trocken tupfen. Fett, Häutchen und Sehnen wegschneiden, anschließend die Keule mit Küchengarn kompakt zusammenbinden, salzen, pfeffern und mit dem Mehl bestäuben, Mehl leicht andrücken, überschüssiges Mehl abschütteln.

2. Pilze in einer kleinen Schüssel mit ¼ l heißem Wasser übergießen und 10 Min. einweichen. Zwiebeln schälen, fein würfeln. Sellerie und Möhren schälen und ca. 1 cm groß würfeln. Wacholderbeeren und Pfefferkörner in einem Mörser grob zerstoßen. Kräuter abbrausen und trocken schütteln.

3. So viel Öl in einem Bräter erhitzen, dass der Boden knapp bedeckt ist. Darin die Keule bei großer Hitze ca. 6 Min. rundherum anbraten (auf den breiten Seiten je 2 Min., auf den schmalen Seiten und Enden je 30 Sek.). Beim Wenden Holzlöffel verwenden, das Fleisch nicht mit der Gabel einstechen. Keule aus dem Bräter nehmen. Die Pilze in ein Sieb gießen.

4. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Falls nötig, noch etwas Öl zum Bratensatz in den Bräter geben. Zwiebeln und Gemüse dazugeben und bei mittlerer Hitze unter Rühren 2-3 Min. braten, bis alles ganz leicht bräunt. Tomatenmark, Wacholderbeeren und Pfefferkörner dazugeben und unter Rühren 1-2 Min. mitrösten. Mit 1 Schuss Rotwein ablöschen und diesen vollständig einkochen lassen. Diesen Vorgang noch zweimal wiederholen. Dann übrigen Wein und Fond dazugießen und aufkochen. Kräuter, Pilze und Wildgewürz unterrühren, Keule einlegen und den Bräter in den Ofen (unten) stellen. Die Rehkeule offen ca. 15 Min. garen, dann die Ofentemperatur auf 150° (Umluft 140°) reduzieren, den Deckel auflegen und die Keule zugedeckt 1 Std. 30 Min. garen, dabei ein- bis zweimal wenden.

5. Keule aus dem Bräter nehmen und in Alufolie einschlagen. Sauce durch ein feines Sieb in einen Topf gießen, dabei so viel Flüssigkeit wie möglich aus dem Gemüse pressen. Die Sauce zum Kochen bringen, die Stärke mit 3-4 EL kaltem Wasser verrühren und in die kochende Sauce gießen. Offen bei großer Hitze in 20-25 Min. um gut ein Drittel einkochen lassen.

---

6. Hitze reduzieren, Sahne und Konfitüre in die Sauce einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Rehkeule vom Küchengarn befreien, in Scheiben schneiden und in der Sauce heiß werden lassen, servieren. Dazu schmecken Herzoginkartoffeln, Polenta oder Kartoffelklöße.