

Rezept

Rehkeule mit Holundersauce

Ein Rezept von Rehkeule mit Holundersauce, am 13.10.2024

Zutaten

1 kg ausgelöste Rehkeule (Knochen mitgeben lassen)	2 EL Butterschmalz
10 Wacholderbeeren	200 g TK-Suppengrün
3 Nelken	1 1/2 Zimtstangen
1/2 Lebkuchen	1/2 Orange
Salz	400 ml Wildfond
2 EL Himbeeressig	Pfeffer
125 ml Rotwein (ersatzweise Wildfond)	125 ml Holundersaft
	1 EL Speisestärke

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
| **Pro Portion** Ca. 350 kcal

Zubereitung

1. Rehkeule häuten. Die Abschnitte mit dem Knochen im Bräter in 1 EL heißem Butterschmalz braun anbraten. Suppengrün zugeben, kurz anbräunen. Wacholderbeeren, Zimt und Nelken zerstoßen und mit Orange und Lebkuchen zufügen. Mit Wildfond und Wasser ablöschen, bis der Knochen bedeckt ist. Offen 1 Std. 30 Min. köcheln lassen.
2. Ofen auf 80° vorheizen (Umluft 60°), Fettpfanne unten einschieben. Rehkeule salzen und pfeffern. Im restlichen Butterschmalz in einer Pfanne rundherum anbraten, in die Fettpfanne setzen. 1 Std. 30 Min. im Ofen rosa gar ziehen lassen.
3. Fond durch ein Sieb passieren, mit Himbeeressig, Holundersaft und Rotwein um ein Drittel einköcheln lassen. Stärke mit etwas Wasser anrühren und die Sauce damit binden. Zur aufgeschnittenen Keule servieren.