

Rezept

Rehkeule mit Pfefferkirschen und Serviettenknödel

Ein Rezept von Rehkeule mit Pfefferkirschen und Serviettenknödel, am 11.06.2026

Zutaten

1 Rehkeule (ohne Knochen, ca. 1,5 kg)	Salz
Pfeffer	3 EL neutrales Pflanzenöl
50 g Butter	1/4 l Wildfond
8 altbackene Brötchen (ca. 400 g)	400 ml Milch
3 Eier	2 Schalotten
1/2 Bund Petersilie	2 EL Butter
3 EL Semmelbrösel	Salz
Pfeffer	Muskatnuss, frisch gerieben
1 Glas Schattenmorellen (425 g Abtropfgewicht)	Schale von 1/2 Bio-Orange
2 TL Szechuan-Pfeffer	100 ml trockener Rotwein
1 EL Puderzucker	Küchengarn
Stoffserviette (Leinen oder Baumwolle)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 735 kcal

Zubereitung

1. Den Ofen samt ofenfester Form auf 80° vorheizen. Das Fleisch kalt abwaschen, trocken tupfen, von Sehnen und Häutchen befreien. Salzen und pfeffern und mit Küchengarn zu einer Rolle binden. Eine Pfanne erhitzen, das Öl hineingeben und die Keule darin bei mittlerer Hitze in 8-10 Min. rundherum anbraten. In die Form umsetzen und ca. 5 Std. im Ofen (Mitte, keine Umluft) garen, bis sie eine Kerntemperatur von 60° erreicht hat. Die Pfanne nicht ausspülen. Die Butter würfeln und ins Tiefkühlfach geben.
2. 1 Std. 15 Min. vor Ende der Garzeit die Brötchen ca. 1 cm groß würfeln. Die Hälfte davon in einer Pfanne ohne Fett rösten, mit den übrigen Brötchenwürfeln in eine Schüssel geben. Milch und Eier verquirlen und darübergießen. Schalotten schälen und fein hacken. Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter fein schneiden. Butter in einem Pfännchen schmelzen, Schalotte und Petersilie darin 2-3 Min. dünsten, zu den Brötchen geben. Semmelbrösel dazugeben, alles locker vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
3. In einem weiten Topf reichlich Wasser erhitzen. Die Serviette befeuchten. Die Knödelmasse darauf längs verteilen, zu einer ca. 8 cm dicken Rolle formen und in die Serviette einrollen, Enden mit Küchengarn zubinden. Wenn das Wasser kocht, salzen und die Rolle einlegen. Den Knödel bei schwacher Hitze in ca. 30 Min. gar ziehen lassen.
4. Die Kirschen in einem Sieb gut abtropfen lassen. Die Orange heiß waschen, die Hälfte der Schale in Stücken (ohne die bittere weiße Haut) mit dem Sparschäler abschälen. Den Szechuan-Pfeffer im Mörser grob zerstoßen. Die Kirschen mit der Orangenschale, Szechuan-Pfeffer, Wein und Puderzucker in einem Topf aufkochen und 10 Min. bei schwacher Hitze kochen lassen.

5. Den Bratensatz in der Pfanne erhitzen, mit dem Fond ablöschen und 5-6 Min. bei starker Hitze einkochen lassen. Die Kirschen mit dem Wein (ohne Orangenschale) dazugeben. Die eiskalte Butter unterziehen, bis eine leichte Bindung entsteht, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Knödel herausheben, auswickeln und in Scheiben schneiden. Die Keule herausnehmen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Mit den Kirschen samt Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten. Dazu schmeckt ein kräftiger Rotwein.