

Rezept

Rehkeule mit Speck

Ein Rezept von Rehkeule mit Speck, am 30.09.2023

Zutaten

1 ½ kg Rehkeule	Salz
Pfeffer	2 TL Wildgewürz
14 Scheiben durchwachsener Räucherspeck	2 EL Butterschmalz
2 Zwiebeln	2 Möhren
2 Stangen Staudensellerie	400 ml Wildfond
300 g Champignons	100 ml Rotwein
150 g Crème fraîche	

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 610 kcal

Zubereitung

1. Die Rehkeule mit einem scharfen Messer küchenfertig vorbereiten, also die Sehnen und die Häute sorgfältig entfernen, ohne zu viel vom Fleisch zu verletzen. Das Fleisch mit Salz, Pfeffer und dem Wildgewürz rundherum einreiben. Die Keule mit dem Speck umwickeln, insbesondere auf der dicken Fleischseite.
2. In einem schweren Bräter das Schmalz schmelzen. Darin die Keule von allen Seiten anbraten, beginnend mit der dicken Fleischseite. Dass sich dabei nach und nach der Speck löst, ist unvermeidbar, aber kein Problem.
3. Inzwischen Möhren und Zwiebeln schälen und klein würfeln. Staudensellerie waschen, putzen, in dünne Scheiben schneiden. Vorbereitetes Gemüse zur Rehkeule geben und mit dem Fond ablöschen. Die Keule im geschlossenen Bräter bei kleiner bis mittlerer Hitze 1 ¼-1 ½ Std. schmoren lassen, bis das Fleisch schön zart ist. Pilze putzen, vierteln und für die letzten 5 Min. zum Fleisch geben.
4. Die Keule aus dem Bräter nehmen und warm stellen. Die Sauce mit Crème fraîche verfeinern und mit Rotwein abschmecken. Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit der Sauce und dem Speck servieren.