

Rezept

Rehkeule mit Zimtrotkohl

Ein Rezept von Rehkeule mit Zimtrotkohl, am 18.04.2024

Zutaten

1 Rehkeule (ohne Knochen 1,5 kg; vom Wildhändler entbeinen lassen)	Salz
	Pfeffer
3 EL neutrales Pflanzenöl	30 g Butter
1 EL Mehl	1 Rotkohl (ca. 1,2 kg)
1 Zwiebel	2 EL Butterschmalz
1 EL Zucker	400 ml Rotwein (oder Johannisbeernektar)
2 Zimtstangen	3 Gewürznelken
1 Lorbeerblatt	600 ml Wildfond (aus dem Glas)

Rezeptinfos

Portionsgröße 6 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 545 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen samt einer ofenfesten Form auf 80° (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Die Rehkeule kalt abwaschen, trocken tupfen und von Häutchen und Sehnen befreien. Salzen, pfeffern und mit Küchengarn in eine kompakte Form binden. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Keule darin bei mittlerer Hitze rundherum 8 – 10 Min. anbraten. In die Form legen und im Ofen (Mitte) ca. 5 Std. garen, bis eine Kerntemperatur von 60° erreicht ist. Die Pfanne nicht ausspülen. Butter mit Mehl verkneten und kalt stellen.
2. Den Rotkohl putzen, vierteln, vom Strunk befreien und in feine Streifen hobeln. In einer Schüssel mit 1 TL Salz mischen. Zwiebel schälen und fein hacken. Butterschmalz in einem Schmortopf erhitzen, Zwiebel und Zucker darin bei mittlerer Hitze ca. 2 Min. anbraten. Den Rotkohl hinzufügen und unter Rühren ca. 2 Min. mitbraten. Wein, Zimtstangen, Nelken und Lorbeerblatt dazugeben und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 1 Std. schmoren lassen, dabei gelegentlich umrühren. Den Rotkohl mit Salz und Pfeffer abschmecken und beiseitestellen.
3. Etwa 20 Min. vor Ende der Garzeit den Rotkohl wieder erwärmen. Den Bratensatz in der Pfanne erhitzen, den Fond angießen und offen bei starker Hitze ca. 10 Min. einkochen lassen. Mehlbutter in Flöckchen einrühren, bis die Sauce leicht bindet. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Rehkeule herausnehmen und in Scheiben schneiden. Mit Rotkohl und Sauce servieren.