

Rezept

Rosa gebratene Rehkeule mit Gewürzbirnen

Ein Rezept von Rosa gebratene Rehkeule mit Gewürzbirnen, am 23.04.2024

Zutaten

1,5 kg Rehkeule (vom Metzger hohl auslösen lassen)	1 TL gemahlenes Wildgewürz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer	Salz
120 g Möhren	6 EL Pflanzenöl
200 g Zwiebeln	120 g Knollensellerie
ca. 8 Pimentkörner	800 g klein gehackte Rehknochen (fallen beim Auslösen an)
½ TL schwarze Pfefferkörner	ca. 15 Wacholderbeeren, leicht angedrückt
2 EL Tomatenmark	3 Lorbeerblätter
500 ml kräftiger Rotwein (z.B. Cabernet Sauvignon)	1 EL Mehl (Type 405)
2 EL Wildpreiselbeeren (aus dem Glas)	1 l Wildfond (aus dem Glas)
1 kleine Dose Babybirnen (Abtropfgewicht 210 g)	100 g leicht geschlagene Sahne
½ Zimtstange	150 ml trockener Weißwein
½ Vanilleschote	2 Nelken
Küchengarn	1 Msp. Lebkuchengewürz
	Bratenthermometer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 695 kcal

Zubereitung

- Den Backofen auf 100° (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Das Fleisch kalt abbrausen, trockentupfen und von evtl. Sehnen befreien. Das Wildgewürz mit 1/2 TL Salz und Pfeffer verrühren, die Rehkeule kräftig damit einreiben und zusammenbinden.
- In einer Pfanne 3 EL Öl erhitzen. Die Keule darin bei mittlerer Hitze 2 Min. anbraten, wenden und weitere 3 Min. braten. Bratenthermometer der Länge nach ins Fleisch stecken. Das Fleisch auf dem Rost (Mitte) mit einem Backblech als Tropfschutz darunter in ca. 2 Std. 15 Min. rosa garen.
- Für die Sauce das Gemüse waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln abziehen und klein würfeln. Restliches Öl in einem Topf (24 cm Ø) erhitzen und die Knochen 10 Min. bei mittlerer Hitze rösten. Zwiebeln, Gemüse und Gewürze zugeben, 3 Min. braten, das Tomatenmark einrühren und 2 Min. braten. Mit Mehl bestäuben, gut verrühren und etwas Rotwein ablöschen. Flüssigkeit ganz einkochen, den Vorgang 2-mal wiederholen und den Wildfond aufgießen. Die Sauce aufkochen und bei geringer Hitze in 2 Std. offen einkochen.

4. Die Birnen in ein Sieb geben, dabei den Saft auffangen. 250 ml Saft mit dem Weißwein in einem Topf (18 cm Ø) aufkochen, Gewürze zugeben und ca. 10 Min. bei geringer Hitze köcheln lassen. Birnen zugeben, Topf vom Herd nehmen und die Birnen ziehen lassen.

5. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren, zurück in den Topf gießen, aufkochen und in ca. 5 Min. sämig einkochen lassen. Die Preiselbeeren einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren die Sahne unterziehen.

6. Beim Herausnehmen sollte die Kerntemperatur des Fleisches etwa 58-60° betragen. In fingerdicke Scheiben schneiden und das Garn entfernen. Die Rehkeule mit Sauce und lauwarmen Gewürzbirnen auf vorgewärmten Tellern anrichten und servieren. Als Beilage eignen sich Spätzle oder Semmelknödel.