REZEPT 7 VON 26 · WILD AUS FRANKEN

7

WildeKeule

Rehkeule, langsam im Ofen geschmort

REHWILD

JagdGenuss.de

REGIONAL · NACHHALTIG · WAIDGERECHT

REZEPT 7 · REHKEULE, LANGSAM IM OFEN GESCHMORT

WildeKeule

Für **4–6 Personen** Dauer **ca. 3 Stunden**

JagdGenuss.de

Zubereitung

1. Die küchenfertige Keule eine Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen, trocken tupfen, rundum salzen und pfeffern.
2. Zwiebeln, Möhren und Sellerie schälen und grob würfeln. Den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Butterschmalz im Bräter stark erhitzen und die Keule von allen Seiten kräftig anbraten. Herausnehmen und mit den Speckscheiben belegen.
4. Das Gemüse im Bräter anrösten, Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten. Mit Rotwein ablöschen und um die Hälfte einkochen lassen. Fond, Wacholder, Lorbeer und Kräuter zugeben.
5. Die Keule in den Bräter setzen und mit geschlossenem Deckel ca. 2 Stunden im Ofen schmoren. Alle 30 Minuten mit dem Sud beschöpfen, nach einer Stunde einmal wenden.
6. Die letzten 20 Minuten ohne Deckel garen, damit die Kruste Farbe bekommt. Die Keule ist fertig bei einer Kerntemperatur von 70–75 °C. Herausnehmen, in Alufolie schlagen und 10 Minuten ruhen lassen.
7. Den Sud durch ein Sieb in einen Topf gießen, Preiselbeeren und Sahne einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wer eine dickere Sauce mag, bindet mit in kaltem Wasser angerührter Speisestärke.
8. Das Fleisch am Knochen entlang auslösen, quer zur Faser in Scheiben schneiden und mit der Sauce anrichten.

> *Dazu passen Semmelknödel oder Spätzle, Rotkraut und ein Löffel Preiselbeeren.*

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Team von JagdGenuss.de

Zutaten

FÜR DIE KEULE

1	Rehkeule mit Knochen, ca. 1,8–2 kg
100 g	Speck in dünnen Scheiben
3 EL	Butterschmalz oder Öl
	Salz, Pfeffer

FÜR DIE SAUCE

2	Zwiebeln
2	Möhren
1/4	Knolle Sellerie
2 EL	Tomatenmark
400 ml	Rotwein, trocken
500 ml	Wildfond oder Fleischbrühe
6	Wacholderbeeren, angedrückt
2	Lorbeerblätter
	je 2 Zweige Rosmarin und Thymian
2 EL	Preiselbeeren aus dem Glas
100 ml	Sahne
1 EL	Speisestärke, nach Bedarf

JagdGenuss.de
Rothenburger Straße 10
91593 Burgbernheim

Telefon 09843 98 06 900
info@JagdGenuss.de
www.JagdGenuss.de

Öffnungszeiten
Freitag 11 bis 18 Uhr
und nach Vereinbarung

INSTAGRAM FACEBOOK