

Rezept geschmorrte Rehkeule

1 Rehkeule mit Knochen ca. 1,8 kg

0,7 l. Rotwein (Dornfelder)

800 ml Gemüsefond

1 x Suppengemüse (2 x Lauchstange, 1 x ¼ Knolle Sellerie, 2 Möhren)

3 Zwiebeln

1 TL Schwarzen Pfeffer

1 TL Wacholderbeeren

2 Nelken

3 Pimentkörner

1 EL Puderzucker

3 kleine Zweige Thymian

1 Zweig Rosmarin

3 Knoblauchzehen

Das Suppengemüse putzen und in kleine Stücke schneiden. Die Knoblauchzehen andrücken und die Pelle entfernen.

Die Zwiebel schälen und vierteln und mit den Schnittseiten nach unten in den heißen Bräter legen und die Zwiebel anrösten (alle Schnittstellen). Herausnehmen und an die Seite legen.

Den Pfeffer, die Wacholderbeeren, die Nelken und die Pimentkörner in den heißen Bräter geben und kurz anrösten. Anschließend in einen Teebeutel oder ein Teesieb geben, an die Seite legen.

Die Rehkeule in den heißen Bräter geben und von beiden Seiten kräftig anbraten. Den Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Die Rehkeule aus dem Bräter nehmen und rund herum gut salzen.

Den Puderzucker in den Bräter geben und karamellisieren lassen. Aufpassen dass nichts anbrennt. Mit einem Glas Rotwein ablöschen und die Flüssigkeit etwas einreduzieren lassen. Das Gemüse, den Knoblauch und die Zwiebeln dazugeben und alles ein wenig köcheln lassen.

Den Wein vollständig in den Bräter geben. Die Rehkeule auf das Gemüse legen und mit dem Gemüsefond auffüllen. Thymian und Rosmarin mit in die Flüssigkeit geben.

Den Bräter verschließen und für 6 Stunden bei 120 Grad im Backofen lassen. Nach 6 Stunden den Ofen ausstellen und den Bräter über Nacht im Backofen stehen lassen und die Restwärme nutzen.

Am nächsten Tag die Rehkeule aus dem Bräter nehmen, die Sauce durch ein Sieb passieren, 100 ml kalte Sauce in einen Messbecher umfüllen und den Rest der Sauce in einem Topf aufkochen.

Die Rehkeule in Stücke schneiden.

3 TL Speisestärke in die kalte Sauce im Messbecher einrühren und anschließend in die heiße Sauce im Topf geben und umrühren.

Anschließend die Fleischstücke wieder in die Sauce geben und bei mäßiger Temperatur erwärmen.