

Pikante Rehkeule á la Felix

Notizen:

Vorbemerkung:

Wer lieber die Niedriggarmethode anwendet, kann die Rehkeule auch im Ofen bei 110° C schmoren. Das erfordert jedoch ca. 3½ Std. Zeit. Das Wildbret mit den im Mörser erstellten Gewürzen einreiben (s.u.). Öl in der Kasserolle auf dem Herd erhitzen und die Rehkeule von allen Seiten anbraten. Zwiebel, Suppengrün und Petersilie zugeben und etwas bräunen lassen. Essig, Rotwein, Pflaumen, Weintrauben, Lorbeer, Zitronenschale, Ingwer und wer es mag Schwarzbrotbrösel in die Brühe zugeben. Bei geschlossenem Deckel ab und zu den Braten mit der Flüssigkeit gießen. Die Flüssigkeit mit der selbstgemachten, heißen Wildfondbrühe und Rotwein auffüllen. Das ganze dauert je nach Bratengröße ca. 2 Std. Bitte nach 1½ Std kontrollieren. Wenn der Braten fertig ist, herausnehmen, in Alufolie einwickeln (bis die Sauce verfeinert ist). Die Sauce durch ein Sieb passieren, Salz, Rotwein und Johannisbeergelee zugeben und einkochen. Mit Crème fraiche verfeinern. Wer mag kann in einer separaten Pfanne mit etwas Butter, 10 g Speckwürfel auslassen und Paprikastreifen 4 bis 5 Min. anbraten. Jetzt den Braten kurz in die Sauce geben, wenden von allen Seiten, ca. 3 bis 4 Min. je nach Garzeit des Bratens verweilen.

Als Beilagen schmecken Spätzle oder auch Pilze gut. Dazu passt gut ein trockener Rotwein.

Tipp:

Grobes Meersalz mit Knobi, Pfefferkörner, Lorbeerblatt, Ingwer, abgeriebene Zitronenschale und Wacholderbeeren im Mörser fein zerreiben

Zutaten:

Ca. 1 kg Rehkeule,
1 Zwiebel
(kleingehackt),
1 Stange Lauch,
1 Knobizehe,
10 Wacholderbeeren,
1 TL Gewürzsalz,
10 Pfefferkörner,
100 ml herber
Rotwein,
1 bis 2 EL Crème
fraiche,
1 EL
Johannisbeergelee,
125 g grüne
Weintrauben,
10 gedörnte
Pflaumen,
½ TL abgeriebene
Zitronenschale,
ca. 2 cm Ingwer,
3 EL Essig,
2 EL gehackte
Petersilie,
1 Bund Suppengrün,
grüne, rote und
gelbe
Paprikastreifen,
ca. 50 g
Schwarzbrotbrösel