Geschmorte Rehkeule

Zutaten:

1,5 kg Rehkeule ohne Knochen
Salz und Pfeffer aus der Mühle
1 TL Wacholderbeeren
1 TL schwarze Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt
1 TL Kräuter der Provence
1-2 EL Butterschmalz
2 Zwiebeln, 2 Karotten, 2 säuerliche Äpfel
1-2 EL Tomatenmark
1 Schuss Rotwein
3/8 l Gemüse- oder Wildbrühe
1 Schuss Sahne
1-2 EL Preiselbeeren
1 Prise Johannisbrotkernmehl falls zur Hand, ansonsten normales Mehl zum Andicken der Sauce
1 Prise Cayennepfeffer
Je einige Tropfen Zitronensaft, Obstessig und Preiselbeerlikör

Zubereitung:

Die küchenfertige Rehkeule waschen, trocken tupfen, mit einer Küchenschnur binden und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Die Wacholderbeeren, die Pfefferkörner und das Lorbeerblatt in einem Mörser zerreiben, mit den Kräutern der Provence vermischen und das Fleisch damit einreiben. Etwas Schmalz in einem Bräter erhitzen und das Fleisch rundherum anbraten. Die Zwiebeln, die Karotten und die Äpfel schälen, in Würfel schneiden, zum Fleisch geben und kurz mitbraten. Das Tomatenmark unterrühren, mit Rotwein ablöschen und mit

der Brühe auffüllen. Den Bräter verschließen und das Ganze im auf 180-200 Grad vorgeheizten Backofen 80-90 Minuten schmoren lassen. Nach Ende der Garzeit die Rehkeule herausnehmen, warmstellen, die Sauce im Mixer oder mit dem Pürierstab pürieren, in einen Topf geben, mit Sahne verfeinern, die Preiselbeeren untermischen und je nach Geschmack mit Johannisbrotkernmehl binden. Die Sauce abschmecken und mit Preiselbeerlikör aromatisieren und kräftig abschmecken. Die Rehkeule in Scheiben schneiden mit der Sauce überziehen, anrichten, ausgarnieren und servieren.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen
Ihr Klostergut Neresheim
Fam. Streif, Tel.: 07326/85144 o. 963221 o. 85145