



BERSTECHER

Geschmorte Rehkeule

Zutaten (für 4 Personen)

1,5 kg Rehkeule ohne Knochen	1 Prise Johannisbrotkernmehl
Salz, Pfeffer aus der Mühle	1 Prise Cayennepfeffer
1 TL Wacholderbeeren	Zitronensaft
1 TL schwarze Pfefferkörner	Obstessig
1 Lorbeerblatt	Preiselbeerlikör
1 TL Kräuter der Provence	
1-2 EL Butterschmalz	
2 Zwiebeln	
2 Karotten	
2 Äpfel (säuerlich)	
1-2 EL Tomatenmark	
1 Schuß Rotwein	
3/8 l Gemüse- oder Wildbrühe	
1 Schuß Sahne	
1-2 EL Preiselbeeren	

Zubereitung

Rehkeule waschen, trockentupfen, mit einer Küchenschnur binden und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Wacholderbeeren, Pfefferkörner und 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 bräunen. Zwiebeln, Karotten und Äpfel schälen, in Würfel schneiden, zum Fleisch geben und kurz mitbraten. Tomatenmark unterrühren, mit Rotwein ablöschen und mit der Brühe auffüllen. Bräter verschließen und das Ganze im auf 180° - 200° C vorgeheizten Backofen 80 bis 90 Minuten schmoren lassen. Nach 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 mit Preiselbeerlikör aromatisieren und kräftig mit einigen Tropfen Zitronensaft und Obstessig kräftig abschmecken. Die Rehkeule in Scheiben schneiden mit der Sauce überziehen, anrichten, garnieren und servieren.

Guten Appetit. Ihre Jäger aus der Region.

Ihr Jäger und Wildtierschützer aus der Region:

Oliver A. Berstecher • Mobil 01 78 - 5 22 53 42 • oliver.berstecher@gmx.de • www.leckerwild.de