

Rehbraten

Zutaten (reicht für ca. 6 Pers.):

- 2 Stück ausgelöster Rehschlegel (je ca. 900 g)
- 200 g Speckscheiben
- 2 Karotten, 2 Zwiebeln, ½ Lauch, 1 Stück Sellerie
- Salz, Pfeffer, Paprika, Thymian, Rosmarin
- 1-2 Lorbeerblätter, 6-8 Wacholderbeeren
- ca. ½ Liter Gemüsebrühe
- Butterschmalz zum Anbraten
- Rotwein
- süßer Senf, Balsamico, Johannisbeergelee
- 1 EL Tomatenmark
- ca. 100 g Crème fraîche oder Sahne
- Küchengarn



Zubereitung:

1 Das Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz, Pfeffer, Paprika, Thymian, Rosmarin und zerdrückten Wacholderbeeren einreiben, mit Speckscheiben belegen und mit Küchengarn binden.

2 Gemüse waschen, putzen und grob schneiden. Das Fleisch im Bräter von allen Seiten anbraten, kurz herausnehmen. Auch das Gemüse anbraten, Tomatenmark zugeben, kurz anrösten und mit etwas Rotwein aufgießen, einreduzieren lassen, mit Brühe ablöschen, Vorgang noch einmal wiederholen. Lorbeerblätter zugeben, Fleisch wieder in den Bräter einlegen, Deckel schließen und Rehfleisch bei niedriger Temperatur ca. eine Stunde schmoren lassen. Garprobe machen.

3 Fleisch und Lorbeerblätter herausnehmen, Fleisch abdecken. Etwas süßen Senf, Johannisbeergelee, einen Schuss guten Balsamico und Crème fraîche hinzufügen. Soße mit Gemüse pürieren und abschmecken. Bei Bedarf mit etwas Speisestärke binden. Bindegarn entfernen.

4 Fleisch in Scheiben schneiden und mit Quarkspätzle und Blaukraut oder Rosenkohl servieren.

