

Rezept für eine geschmorte Rehkeule

Zutaten: 1 ausgelöste Rehkeule, 150 g Speck, Salz, Pfeffer zum Würzen des Specks, Thymian- und Rosmarinzweige, Salbeiblätter, 12 Wachholderbeeren, 1 Prise Salz, Pfeffer, 2-3 Pimentkörner, 60 ml Pflanzenöl, 1 Zwiebel, 1 Möhre, 1 St. Knollensellerie, ½ l Wildfond, 2 cl Cognac, 1 TL Speisestärke

Die ausgelöste Rehkeule von allen lockeren Häuten befreien. Den Speck in gleichmäßigen Streifen schneiden, rundum mit Salz und Pfeffer bestreuen und in das Tiefkühlfach stellen.

Um die Keule zu spicken, das Fleisch mit einem spitzen Messer quer zur Fleischfaser in Abständen von 2 bis 3 cm tief einschneiden. Die gewürzten, tiefgefrorenen Speckstreifen mit den Kräutern in die Einschnitte stecken. In jeden dritten Einschnitt auch noch eine Wachholderbeere geben. Die Keule mit Küchengarn locker binden und mit Salz, Pfeffer und Piment würzen.

Das Öl in einen entsprechend großen Topf erhitzen und die Keule darin von allen Seiten kurz anbraten. Das Gemüse putzen, grob zerkleinern, zur Keule geben, leicht Farbe nehmen lassen, dann den Wildfond aufgießen. Den Topf ohne Deckel bei 200° C in den vorgeheizten Ofen schieben und die Keule in kurzen Abständen mit Hilfe einer Schöpfkelle mit dem Wildfond übergießen. Nach etwa 15 Minuten den Topf verschließen, die Hitze auf etwa 160° C reduzieren. Die Keule 1 bis 1 ½ Stunden schmoren und dabei noch 1 bis 2 mal wenden. Hat das Fleisch eine Kerntemperatur von 80° C erreicht, aus dem Topf nehmen und in Alufolie einschlagen. Die Sauce durch ein feines Sieb passsieren, nach Belieben noch etwas einkochen lassen und mit dem Cognac verfeinern. Vor dem Servieren die Speisestärke in ein wenig kaltem Wasser anrühren und die Sauce damit binden. Die Keule in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren. Zu diesem Wildschmorbraten passen glasierte Kastanien ebenso wie deftiges Gemüse sowie Nockerln, Spätzle oder Nudeln.

Guten Appetit wünscht Ihnen das Team von Dieter's Eierwagen

