

Kurzgebratenes aus der Rehkeule mit Rahmsauce

Wild

Vorbereitungszeit: 30 Minuten } 1¼ Stunden
Zubereitungszeit: 45 Minuten

ZUTATEN / Portionen		4	6
Rehkeule ohne Knochen	g	1000	1500
Butterschmalz	EL	2	3
Zwiebel klein bzw. mittelgroß	St.	1	1
Wacholderbeeren	EL	1	1½
Rotwein trocken	ml	100	150
Wildfond	ml	500	750
Sahne	ml	200	300
Sauerrahm	ml	100	150
Johannisbeergelee Pfeffer und Salz			

VORBEREITEN:

1. Rehkeule von allen Sehnen und Häuten befreien und sie in vier bzw. sechs Portionen teilen.
2. Zwiebel würfeln.
3. Wacholderbeeren zerdrücken.

ZUBEREITUNG:

1. Butterschmalz in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin anschwitzen. Zerdrückte Wacholderbeeren zufügen.
2. Mehrfach mit etwas Rotwein und Wildfond ablöschen . Auf die Hälfte einreduzieren.
3. In einem weiteren Töpfchen die Sahne auf die Hälfte reduzieren und dann in die Sauce geben.
4. Sauce zum Kochen bringen und Sauerrahm zufügen. Durchpassieren und mit Johannisbeergelee, Pfeffer und Salz abschmecken. Warmstellen!
5. Fleisch pfeffern und salzen und in Butteschmalz 3-5 Minuten rosa braten. Etwas ruhen lassen! Servieren.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

* Selleriepüree, Rosenkohl, Spätzle / Rotwein trocken



Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Umluft	2. v. u.			
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.			