

Gefüllte Damwildkeule

(für 10 Personen)

1 Damwildkeule
Buttermilch

Füllung: 250g Schweinemett
1 Toastscheibe
1 Ei
Salz, Pfeffer
etwas Thymian

Biskin oder Butaris
evtl. 200g Räucherspeck

für die Soße: 1 Brühwürfel
1 Knoblauchzehe
1 – 2 Zwetschen
1 Lorbeerblatt
½ l Wasser
etwas Rotwein

- ◆ Die Damwildkeule einen Tag in Buttermilch einlegen, dann abspülen, trocken tupfen und am Knochen auslösen.
- ◆ Die Zutaten für die Füllung vermengen und in die Aushöhlung der Keule geben, dann mit Rouladennadeln verschließen.
- ◆ Von außen mit Salz und Pfeffer einreiben.
- ◆ Biskin im Bräter erhitzen und die Keule von allen Seiten anbraten.
- ◆ Die Zutaten für die Soße zu dem Fleisch geben und bei 180°C zwei Stunden braten, dabei den Braten mehrmals übergießen.
- ◆ Den Bratenfond durchgießen, andicken und mit Rotwein abschmecken.

Beilagen: Apfelmus, Spätzle oder Salzkartoffeln, Rosenkohl

Anne Winter - Kruse, Bahlum

