

Rehbraten im Gemüsebett

1 kg Rehkeule wie üblich vorbereiten und 2 Tage in einer Beize aus
1 Liter Buttermilch
¼ Liter Rotwein
2 EL Weinessig
1 gehackten Zwiebel
5 zerdrückten Wacholderbeeren und
10 Pfefferkörnern 2 Tage ziehen lassen.

Den getrockneten Braten mit
150 g fettem Speck spicken und mit
Salz, Pfeffer, Majoran, Thymian, 2 zerdrückten Wacholderbeeren und
etwas Salbei gut einreiben.

Einen gewässerten Tontopf reichlich ausbuttern und das Fleisch
hineinlegen.
Den geschlossenen Topf in den kalten Ofen schieben und bei 220 - 250
Grad ca. 80 Minuten garen.
Dann ein Glas Rotwein dazugeben.

Das Gemüse bestehend aus: 200 g gestiftelten Möhren,
200 g grünen Bohnen,
200 g Rosenkohl

um das Fleisch legen und noch gut ½ Stunde nachgaren.

Bei geöffnetem Topf mit etwas saure Sahne übergießen und
nachbräunen.

Dazu Salzkartoffeln reichen.

