

## 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.

