

Rehkeule "Kreisjägermeister"

2 - 2,5 kg Rehkeule
Buttermilch
250g frischer Speck
Salz
Pfeffer
6 Wacholderbeeren
150g Butter
1 Zwiebel
2 Lorbeerblätter
2 Tassen Rotwein
¼ 1 saure Sahne
Speisestärke
evtl. Pfifferlinge

- ◆ die Rehkeule 24 Stunden in Buttermilch einlegen
- ◆ danach mit Küchentrepp abtupfen und enthäuten
- ◆ mit Salz, Pfeffer und zerstoßenen Wacholderbeeren einreiben
- ◆ mit frischem Speck belegen
- ◆ Butter im Bratentopf erhitzen und das Fleisch bei starker Hitze im Backofen anbraten
- ◆ Zwiebel und Lorbeerblätter zufügen
- ◆ 1 ½ - 2 Stunden bei 150°C im Umluftherd braten
- ◆ während der Garzeit mit Rotwein, Bratenfond und saurer Sahne begießen und häufig wenden
- ◆ für die Soße den Bratenfond durch ein Sieb gießen
- ◆ mit Speisestärke binden
- ◆ nach Belieben mit Wein und Sahne abschmecken
- ◆ zum Schluß mit Pfifferlingen abrunden
- ◆ garniert wird der Braten mit Pfirsichen oder Birnen, die mit Preiselbeeren gefüllt sind

Beilagen: Kartoffeln, Kartoffelklöße, Rotkohl und Apfelmus

Claudia Wendt, Bahlum

