

KLEINES WINTERMENÜ

Besonders in der kalten Jahreszeit machen wir es uns gerne zu Hause gemütlich, laden Gäste ein und verwöhnen sie mit besonderen Köstlichkeiten. Wir haben ein Dessert und einen Hauptgang als Anregung für Sie und Ihre Gäste.

GESCHMORTE REHKEULE

Zutaten (für 4 Personen)

- 2 Möhren
- 200 g Sellerie
- 2 Tomaten
- 250 ml würziger Rotwein
- 2 Lorbeerblätter
- 4 Gewürznelken
- 4 Pimentkörner
- 6 Wacholderbeeren
- 1,2 kg ausgelöste Rehkeule
- Küchengarn
- 50 g Butterschmalz
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Mehl
- 1 EL Tomatenmark
- 400 ml Wildfond
- 1 EL Preiselbeerkompott
- 3 EL süße Sahne

- 1** Vorbereitung am Vortag: Möhren, Sellerie und Tomaten in Würfel schneiden, Wein angießen, Lorbeerblätter, Nelken, Piment und Wacholderbeeren in ein Gewürzsäckchen füllen, verschließen und dazugeben, Rehkeule mit Garn zusammenbinden, in die Marinade legen, 24 Stunden kühl stellen, dabei mehrmals wenden.
- 2** Fleisch herausnehmen, trocken tupfen. Marinade durch ein Sieb geben und beiseitestellen. Butterschmalz im Bräter erhitzen und Rehkeule rundherum braun anbraten.
- 3** Mit Salz und Pfeffer würzen. Mariniertes Gemüse zugeben, mit Mehl bestäuben und braten. Tomatenmark unterrühren, mit Marinade und Fond ablöschen. Säckchen einlegen und im geschlossenen Bräter auf die unterste Stufe in den vorgeheizten Backofen setzen: 150 Grad (Umluft) für 90 bis 100 Minuten. Zwischendurch Fleisch mit Fond begießen.
- 4** Säckchen entfernen, Soße abseihen, Fleisch in Scheiben schneiden. Preiselbeerkompott pürieren und mit Sahne unter die Soße rühren. Zum Fleisch reichen.

Als Beilage eignen sich Rahmwirsing und Nudeln
Zeitaufwand: 30 Minuten (ohne Marinier- und Bratzeit),
Nährwerte pro Portion: 669 kcal, 2.800 kJ