

Geschmorte Rehkeule mit Preiselbeersauce

Zutaten für 8 Personen:

2 kg	Rehkeule
	Salz, Pfeffer, gemahlene Muskatnuss
50 g	Bratbutter
10	Wacholderbeeren
6	Lorbeerblätter
1 lt	Rotwein
5 dl	Wildfond oder Bouillon
2	Karotten
1	Sellerie
1	Lauchstengel
2	Zwiebeln
2	gehackte Knoblauchzehen
50 g	Mais- oder Kartoffelstärke
5 dl	Rahm
300 g	Preiselbeeren



Zubereitung:

Den Ofen auf 170°C vorheizen.

Die Rehkeulen mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss einreiben.

Bratbutter in einem Bräter erhitzen und die Rehkeule von allen Seiten gut anbraten.

Mit etwas Rotwein ablöschen.

Die Wacholderbeeren und die Lorbeerblätter zugeben und die Keule im Ofen, unter zeitweisem wenden, etwa 2 Stunden schmoren.

Karotten und Sellerie schälen, den Lauch waschen.

Das Gemüse klein schneiden, Zwiebeln schälen und würfeln.

Nach 1 Stunde zur Keule geben.

Nach und nach den restlichen Rotwein und den Wildfond/Bouillon zugießen.

Wenn die Keule sich etwas vom Knochen löst, aus dem Bräter nehmen, vom den Knochen befreien und warmstellen.

Den Bratensaft im Bräter durch ein Sieb passieren.

Die Speisestärke in etwas Wasser anrühren und mit dem Schwingbesen in den Bratensaft einmontieren und etwas köcheln lassen, damit die Sauce eindickt und bindet.

Mit Rahm und Preiselbeeren verfeinern.

Das Rehkeulenfleisch tranchieren und mit der Sauce servieren.