

GESCHMORTE

# Rehkeule

SAFTIG, ZART, WEICH,  
EINZIGARTIG IM GESCHMACK



## ZUTATEN:

**2 kg** Rehkeule

Salz, Zitronenpfeffer, Thymian,  
Liebstöckel, Salbei

**500 g** Karotten, Zwiebel, Sellerie, Lauch,  
Knoblauch - gewaschen, geschält und  
grob gewürfelt

Wacholder und Lorbeerblatt

$\frac{1}{2}$  L Rotwein Merlot

$\frac{1}{2}$  L Wildfond oder Rindssuppe

$\frac{1}{4}$  L Hollerröster

$\frac{1}{4}$  L Johannisbeersaft

## ZUBEREITUNG:

Die Rehkeule garnieren, in etwa gleich große  
Stücke schneiden, mit Salz und Zitronenpfeffer würzen  
danach kurz aber scharf anbraten.

Fleisch aus dem Topf in ein mit Butterpapier ausgelegte  
Bratpfanne auf Kräuterbeet gut abdecken und im Rohr  
bei 60° C und 3,5 Stunden garen.

Im Topf (Bratenrückstand) Wurzelgemüse braun rösten.

Lorbeer, Wacholder und Hollerröster dazu mit Wildfond, Rot-  
wein und Johannisbeersaft auffüllen bis zur Hälfte reduzieren.

Passieren mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Beilagen:

Nockerl, Serviettenknödel, Blinis,  
rdäpfelknödel, Kohlsprossen, Rotkraut,...

Im Moment servieren wir unsere Rehkeule  
mit Eierschwammerlnockerl und Birnenpreiselbeeren.

**Guten Appetit!**



Wir sind, so oben...