

# Rehkeule

Zutaten für 4 Personen

**Zubereitungszeit** 60 Minuten

**Schwierigkeit** knifflig

## Zutaten

800 g	Rehkeule (ohne Knochen)
4 EL	Erdnussöl zum Anbraten
1 EL	Wild Würzöl
400 ml	Rotwein
400 ml	Brühe
3	Zwiebeln
2	Möhren
1	Lauch
1	Sellerie
50 g	Schmand



## Zubereitung

Am Vortag: Das Fleisch von Sehnen oder Haut befreien, mit zirka einem Esslöffel Wild Würzöl einpinseln und in einer geschlossenen Schüssel eine Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen. Gemüse putzen, klein schneiden und dazugeben, alles mit Rotwein und Brühe übergießen und über Nacht durchziehen lassen. Zubereitungstag: Das Fleisch aus der Marinade nehmen, trocken tupfen. In einem Bräter Erdnussöl erhitzen und das Fleisch rundherum darin zirka 5 Minuten anbraten. Mit der Marinade ablöschen. Den Backofen auf zirka 100 °C vorheizen. Den Bräter hineinschieben und die Rehkeule etwa 3,5 Stunden im Ofen garen (die Kerntemperatur sollte bei zirka 60 °C liegen). Die Rehkeule immer wieder mit der Marinade bestreichen, damit das Fleisch nicht austrocknet. Das Gemüse für zirka eine Stunde mitgaren lassen. Nach der Garzeit herausnehmen und nochmals mit etwas Wild Würzöl dünn einpinseln. Bratensud auf dem Herd einige Minuten einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer abschmecken. Mit Schmand verfeinern und andicken.