

# Rehkeule

## REZEPT

Zutaten für 4 Personen

⌚ Zubereitungszeit: zirka 60 Minuten

### ● Zutaten

1 kg Rehkeule (ohne Knochen)  
Erdnussöl zum Anbraten

### ● Marinade:

Wild Würzöl  
1/2 l Rotwein  
1/2 l Brühe  
3 Zwiebeln  
2 Möhren  
1 Stange Lauch  
1 Stück Sellerie

### ● aus der Ölmühle Solling

Wild Würzöl, Erdnussöl

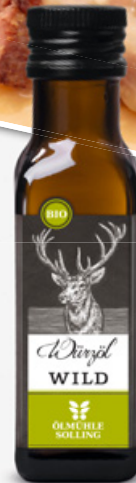
### ● Zubereitung

● **Am Vortag** Das Fleisch von Sehnen oder Häuten befreien, mit 1 EL Wild Würzöl einreiben und in einer geschlossenen Schüssel 1 Std. im Kühlschrank durchziehen lassen. Gemüse putzen, klein schneiden und dazugeben, alles mit Rotwein und Brühe übergießen und über Nacht durchziehen lassen.

● **Am Zubereitungstag** Das Fleisch aus der Marinade nehmen, trocken tupfen. In einem Bräter 4–5 EL 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 3,5 Stunden im Ofen garen (die Kerntemperatur soll um die 60 °C liegen). Die Rehkeule immer wieder mit der Marinade begießen. Nach der Garzeit Braten herausnehmen und nochmals mit Wild Würzöl dünn einpinseln.

● Bratensud auf dem Herd einige Minuten einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, und eventuell noch etwas Wild Würzöl abschmecken. Mit etwas Sahne oder Schmand verfeinern und je nach Bedarf mit etwas in Wasser aufgelöster Speisestärke andicken.

● Mehr Rezepte mit unseren köstlichen nativen Ölen gibt's hier: [oelmuehle-solling.de](http://oelmuehle-solling.de)



  
**ÖLMÜHLE  
SOLLING**

Ölmühle Solling GmbH · Höxtersche Straße 1  
37691 Boffzen/Germany · T 0 52 71.9 66 66-0  
F 0 52 71.9 66 66-66 · [info@oelmuehle-solling.de](mailto:info@oelmuehle-solling.de)



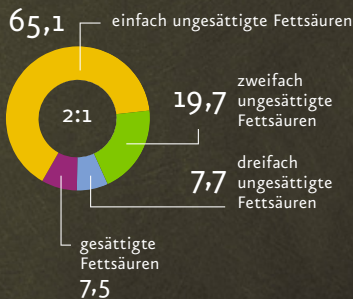
WISSENSWERTE

# Wild

— Würzöl —

- Zutaten Kalt gepresstes Rapsöl mit grünem Pfeffer, Wacholder, Piment, Koriander, Rosmarin, Fenchel und Zitrone.
- Herstellung Liebevoll und handwerklich in den kleinen Ölpresen der Ölmühle Solling im Weserbergland.
- Charakter **Deftig-würzig.**
- Besonders lecker in Hirsch-, Reh-, Hasen- und Wildschweingerichten, Kurzgebratenem aber auch Pilzpfannen und Grünkohl.
- Anwendung **Zum Würzen, Braten, Marinieren, für Dressings und Dips.**
- Hinweis Auch zum Verfeinern von Saucen bestens geeignet.

Die Angaben in den Kreisen (Gramm pro 100 g) beschreiben jeweils das Verhältnis von Omega-6- zu Omega-3-Fettsäuren. Alle angegebenen Werte sind Durchschnittswerte, die Schwankungen unterliegen, da Pflanzenöle nicht standardisierte Naturprodukte sind.



ÖLMÜHLE  
SOLLING

MÜHLENFRISCH

BIO