



## **Zarte Rehkeule mit Johannisbeersoße**

### Zutaten für 4-6 Personen:

- 1 Rehkeule mit Knochen
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 2 Zweige Rosmarin, frisch
- 2 Zweige Thymian, frisch
- 1 TL Wacholderbeeren
- Öl (oder Butterschmalz), Salz und Pfeffer



### Für die Soße:

- 100 ml Wein, rot
- 100 g Crème fraîche
- 200 ml Wildfond
- 2 EL Johannisbeer- oder Waldfruchtgelee
- Wasser und Speisestärke nach Bedarf
- Garzeit: ca. 2 Stunden

### Zubereitung:

- 1.) Rehkeule waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Wacholderbeeren zerkleinern (Mörser) und die Rehkeule mit den Wacholderbeeren einreiben.
- 2.) Knoblauch und Zwiebeln schälen und grob zerkleinern.
- 3.) Rehkeule im Bräter im heißen Öl (oder Butterschmalz) rundherum scharf anbraten. Zum Ende Zwiebeln und Knoblauch hinzugeben und vom Herd nehmen.
- 4.) Thymian- und Rosmarinzweige, die Hälfte vom Wildfond und die Hälfte vom Rotwein mit in den Bräter geben. Bräter zudecken.
- 5.) Bräter bei 200 Grad Umluft ca. 1 Std. schmoren. Anschließend Temperatur auf 100 Grad (1 Std.) senken.
- 6.) Rehkeule aus dem Bräter nehmen und warm stellen. Thymian- und Rosmarinzweige ebenfalls entfernen. Restlichen Wein sowie Fond und Gelee hinzugeben. Alles aufkochen und pürieren. Die Crème fraîche unterrühren und ggf. mit Speisestärke und Wasser binden.

*Dazu passen sehr gut Kartoffeln, Knödel, Kohl (z. B. Rotkohl) oder Buttergemüse.*

***Guten Appetit***