

Rehkeule

Eine Rehkeule (mit Knochen) salzen, pfeffern, im Bräter in Öl von beiden Seiten gut anbraten und wieder herausnehmen. Kleingeschnittenes Suppengemüse, Zwiebeln und 2 geviertelte, entkernte Äpfel ins Fett geben und anschwitzen. Dann das Fleisch wieder zugeben, außerdem Zweige Thymian und Rosmarin. Das Ganze mit Rotwein fast bedecken und ca. 2 Stunden im Backofen bei 180°C weich schmoren, dabei immer wieder mit der Flüssigkeit begießen. Das gare Fleisch herausnehmen und warm stellen. Die verbliebene Flüssigkeit entweder durch ein Sieb geben, andicken und abschmecken oder die verbliebene Flüssigkeit pürieren (vorher Thymian und Rosmarin entfernen) und abschmecken. Zum Abschmecken eignen sich Himbeer-, Johannisbeer- oder Holunderbeergelee. Das Fleisch in Portionen schneiden und mit der Sauce servieren.