MEIN GENUSS

Rehkeule mit Brokkoli

It’s a match!

It’s a match! Mit unserem Wildgewürz wird der Geschmack der Rehkeule abgerundet - versprochen!

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Die Rehkeule am **Vortag** von Sehnen befreien und auslösen:

   Die Keule entlang des Oberschenkelknochens einschneiden. Das Fleisch vorsichtig vom Knochen lösen. Entlang der Sehne und der Silberhaut das Fleisch einschneiden. Nun den Beckenmuskel von der Nuss trennen. Schneide das Muskelfleisch entlang der Silberhaut ab. Trenne die Unterschale von der falschen Lende und löse den Kniegelenksmuskel von der falschen Lende.

   Mit Johannisgelee marinieren und 3 Stunden ziehen lassen. Anschließend das Fleisch in eine Marinade aus Wildgewürz, Buttermilch, Wacholderbeeren und einer mit Nelken gespickten Zwiebel **24 Stunden einlegen**.

2. **Zweiter Tag:** Das Fleisch gründlich absülen und mit dem Speck spicken. Anschließend mit unserer Wildgewürzmischung, **Salz**, **Pfeffer** und gerebeltem Majoran würzen. Zusammen mit den Pfifferlingen den Braten bei 200 Grad für **75 bis 90 Minuten** im Römertopf garen.

3. Bratensud durchsieben, in einem Topf erhitzen, mit Speisestärke abbinden. Mit geriebenen Trockenpilzen, Majoran, Salz und Pfeffer sowie den Senfkörnern aufkochen. Mit einem Schuss Sahne verfeinern. Zusammen mit einem kleinen Glas Johannisbeergelee die Flüssigkeit reduzieren lassen. Zum Schluss schmeckst du die Soße herzhaft mit Wildgewürz ab.

4. Schäle die Kartoffeln und koche sie vor. Mit 2 EL frischem Thymian in Olivenöl schwenken. Brokkoli waschen und in kleine Röschen schneiden. Kurz kochen und in Eiswasser abschrecken. Die Mandeln im Backofen bei 175 Grad etwa 10 Minuten rösten.

Zutaten

1 Rehkeule
Johannisbeergelee
150 g Speck, fett
Wildgewürz, grießig
1 l Buttermilch
2 Lorbeerblätter
6 Wacholderbeeren
2 Gewürznelken
1 Zwiebel
Majoran, gerebelt
Salz
Schwarzer Pfeffer
1 Dose Pfifferlinge, klein

Für die Soße:

Speisestärke
Trockenpilze
Senfkörner
Sahne nach Bedarf
Glas Johannisbeergelee, klein

Für das Gemüse:

Kartoffeln für 5 Personen
Brokkoli für 5 Personen
2 EL frischer Thymian
Mandelblättchen
Olivenöl

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 05.06.2026.