

# Geschmorte Rehkeule

## Zutaten:

1,5 kg entbeinte, küchenfertige Rehkeule  
40 g Butterschmalz  
2 Zwiebeln  
2 Karotten  
2 Äpfel (z.B. Boskoop)  
1-2 EL Tomatenmark  
1 Lorbeerblatt  
Pfeffer aus der Mühle, Salz  
350 ml Gemüsebrühe (darf Instant sein)

## ...für die Sauce:

50 ml Sahne Bratenfond  
50 ml Rotwein  
Prise Cayennepfeffer (darf auch Tabasco sein)  
1 EL Preiselbeeren  
Zitronensaft  
Speisestärke

## Zubereitung:

Backofen auf 200 Grad C vorheizen. Keule mit Küchengarn binden, mit Pfeffer und Salz würzen, 5 Minuten ruhen lassen.

Zwiebeln, Karotten schälen, Äpfel schälen und entkernen. Alles in Würfel schneiden und beiseite stellen.

Im Bräter Butterschmalz erhitzen, darin die Keule rundum gut anbraten. Zwiebeln, Äpfel, Karotten und die Wacholderbeeren zugeben und mit anschmoren. Tomatenmark einrühren, Kräuter der Provence und Lorbeer zufügen, Gemüsebrühe angießen. Bei geschlossenem Deckel auf der untersten Schiene in den Backofen geben. Ca. 90-120 Minuten schmoren lassen.

Keule aus dem Bräter nehmen, in Alufolie einschlagen. Bratenfond pürieren.

Sauce: Im Stieltopf Sahne erhitzen. Bratenfond durch ein Haarsieb zur Sahne geben.

Rotwein angießen, Preiselbeeren zufügen und alles aufkochen. Mit Speisestärke leicht binden. Mit Zitronensaft, Cayennepfeffer und Salz abschmecken

**Beilagen:** Salzkartoffeln oder Klöße von rohen Kartoffeln, Apfel-Rotkohl.