

Rehbraten mit Ofengemüse

Von XMAStotal.de

für 6-8 Personen

Zutaten

für den Rehbraten

2 Wacholderbeeren
2 Pimentkörner
2 Lorbeerblätter
6 Pfefferkörner
ca. 2,5 kg (ohne Haut) Rehkeule
Salz und Pfeffer
zum Anbraten: 3 EL Öl
1 Bund Suppengrün
1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
½ l Wasser
½ l Rotwein

für das Gemüse

½ Hokkaido-Kürbis
4 große Kartoffeln
2 frische Knollen Rote Bete
1 Bund Lauchzwiebeln
1 Zucchini
4 EL Olivenöl
2 EL Honig
1 TL grobes Meersalz
½ TL grob gemahlener Pfeffer

Kochanleitung

Zunächst für die Gewürzmischung Wacholder, Piment, Lorbeer und Pfefferkörner im Mörser zerstoßen. Die Rehkeule kalt abwaschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern sowie mit der Gewürzmischung einreiben. Das Fleisch anschließend in einen Bräter geben und auf dem Herd bei mittlerer Hitze rundherum etwa acht bis zehn Minuten in Öl anbraten. Backofen auf 80 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Inzwischen Suppengrün waschen, Zwiebel und Knoblauchzehen schälen. Alles grob würfeln und mit in den Bräter geben. Keule mit Wasser ablöschen. Den Bräter in den vorgeheizten Ofen geben und die Keule circa drei bis vier Stunden garen lassen. Ist die Flüssigkeit verdampft, etwas Rotwein dazugeben. Zum Ende der Garzeit den restlichen Rotwein mit dazugießen.

Für die Gemüsebeilage den halben, gewaschenen Kürbis entkernen und mit Schale in große Würfel schneiden. Kartoffeln und Rote Bete waschen und putzen, anschließend in Spalten schneiden. Lauchzwiebeln waschen und in lange Stücke schneiden. Zucchini waschen und grob würfeln.

Olivenöl in einer flachen Kasserolle erhitzen. Gemüse dazugeben, kräftig anbraten und ab und zu umrühren. Mit Honig, Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer Temperatur etwa 35 Minuten weich dünsten.

Rehkeule dem Ofen entnehmen. Das Gemüse aus dem Bräter zusammen mit dem Bratensaft in einem Topf nochmals aufkochen und durch ein Sieb streichen und Soße nach Bedarf abbinden. Den fertigen Braten in dünne Scheiben schneiden und zusammen mit der Gemüsebeilage auf einem Teller servieren.