

# Rehkeule nach Herkenrather Art

Februar 2013

von Gregor Lücke

## Zutaten

1.400 g Rehkeule  
(Knochen ausgelöst)  
100 g Frühstücksspeck  
200 ml Wein  
100 ml Sahne  
200 ml Wildfond  
Salz, Pfeffer  
50 g Braten Jus  
4 EL Olivenöl  
4 EL Brombeermarmelade  
Soßenbinder  
1 Bund Rosmarin  
1 Bund Thymian  
1 Bund Majoran

## Zubereitung

Die Rehkeule mit Salz und Pfeffer würzen. Einen Rosmarinzweig an die Stelle des ausgelösten Knochens schieben. Das Olivenöl im Bräter erhitzen und die Keule scharf darin anbraten.

Inzwischen die Kräuter kleinhacken. Die sauber gehackten Kräuter mit ein wenig Olivenöl vermischen und auf die Oberseite des Bratens streichen. Anschließend mit den Frühstücksspeckscheiben abdecken, ein wenig Wildfond (50 ml) in den Bräter gießen und in den vorgeheizten 80 °C heißen Backofen schieben.

Den Braten gart so für 3 ½ Stunden im Backofen. Da beim sanften Garen keine Soße entsteht ( dies ist der einzige Nachteil dieser Methode), müssen wir uns jetzt selber etwas zaubern.

Wir geben den Rest des Wildfonds in einen kleinen Topf, bringen diesen zum Kochen und fügen den Braten Jus hinzu, sowie 200 ml Rotwein. Ist alles gut aufgekocht, kommt die Brombeermarmelade und die Sahne dazu. Mit Soßenbinder abbinden und abschmecken.

Dazu passen Kartoffelbrei und karamellierte Möhren.



Zubereitungszeit  
ca. 3 ¾ Stunden

