

Rehkeule in Salzteig mit einem Bohnen.- Pffifferlings.- Tomatengemüse.

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Versuchen Sie doch einmal eine Rehkeule im Salzteig zu garen ! Ein besonderes Geschmackserlebnis!

Zutaten

- 1 Rehkeule ca. 2,2 kg schwer (Oder auch Teile davon)
- Wildgewürze aus: Frischem Thymian, Majoran, Rosmarin, Knoblauch, gedrückten Wacholderbeeren und Pfefferkörnern
- Für den Salzteig:
 - 2 kg Salz
 - 3 - 4 leicht angeschlagene Eiweiß
- Für das Bohnen.- Pffifferlings.- Tomatengemüse:
 - Etwas Butterschmalz
 - 500 g fetter Speck in dünne Scheiben geschnitten (Für die Rehkeule)
 - 40 g magerer, gewürfelter Speck für das Gemüse
 - 500 g frische Stangenbohnen
 - 200 g gleichmäßig große Schalotten
 - 300 g Pffifferlinge
 - 1 Schälchen kleine Kirschtomaten

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten :

Schritt2

Der Salzteig:

Schritt3

Aus dem Salz, dem Eiweiß und etwas Wasser einen Teig herstellen,

Schritt4

Die Rehkeule vorbereiten:

Schritt5

Die gut abgehangene Rehkeule parieren, von den äußeren Häuten und Knorpeln befreien. Die Haxe abschneiden und den Schlussknochen heraustrennen. Den Röhrenknochen " stumpf " auslösen. (Das erledigt sicherlich der Wildhändler)

Schritt6

Die Rehkeule zunächst von außen und innen gut mit Salz und Pfeffer würzen. Von allen Seiten in einem ausreichend großen Bräter anbraten. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen.

Schritt7

Mit den Kräuterzweigen, Majoran, Thymian, Rosmarin, gedrückten Wacholderbeeren und Pfefferkörnern sowie einigen Knoblauchscheiben aromatisieren. Rundherum mit den Speckscheiben belegen und den Salzteig gleichmäßig drum herum verteilen, etwas andrücken und auf ein Backblech setzen..

Schritt8

Bei 160 ° C zunächst für 1 1/4 - 1 1/2 Stunde in den vorgeheizten Backofen schieben.

Schritt9

Das Bohnen.- Pfifferlings.- Tomatengemüse:

Schritt10

Die Stangenbohnen waschen, fädeln und in kochendem Salzwasser "al dente" blanchieren. Sofort wieder abkühlen und schräg in ca. 3 cm große große Karos - stücke schneiden.

Schritt11

Die geschälten Schalotten ebenfalls "al dente" blanchieren und kurz abkühlen.

Schritt12

Die Pfifferlinge nach Möglichkeit nicht waschen, sondern mit Pinsel oder Küchenkrepp säubern, auf gleiche Größe schneiden, die Kirschtomaten ev. halbieren.

Schritt13

Zwei fein geschnittene Schalotten und den gewürfelten Speck in Butter glasig werden lassen und nach "Garpunkt" zuerst die Pfifferlinge dazu geben.

Schritt14

1 - 2 min. zusammen braten, dann folgen die Bohnen die blanchierten Schalotten.

Schritt15

Kurz vor dem servieren die Kirschtomaten dazu geben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Schritt16

Anrichtevorschlag:

Schritt17

Die Salzkruste der Rehkeule seitlich einschneiden, lösen und den Deckel abheben. Die Rehkeule prüfen, falls zu blutig, ev. noch etwas nachbraten.

Schritt18

Die tranchierte Rehkeule serviere ich klassisch mit Kartoffelgebäck, Gnocci`s, Serviettenknödel oder schwäbischen Butterspätzle.

Rezeptart: Wild **Tags:** ausgefallen, bunt, klassisch, saisonal, salzteig, stimmig **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rehkeule-in-salzteig-mit-einem-bohnen-pfifferlings-tomatengemuese/>