

Sauerbraten von der Rehkeule auf Waldpilzen mit Rahmwirsing

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 2:30 h
- **Fertig in** 3:00 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '180', 'cook_time' : '2:30 h', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '5-6', 'yield' : '' });
```

Klassisch, nach "alter Väter Sitte".

Zutaten

- 1 parierte, enthäutete und stumpf ausgelöste Rehkeule
- 1/4 l weißer Balsamico,
- 1 l trockener Rotwein,
- Etwas grobes Röstgemüse aus: Möhren, Knollensellerie, Porrèe, Zwiebeln
- Wildgewürze siehe meine Mischung
- 1 Thymianzweig
- 1 dünn geschnittene Knoblauchzehen
- Etwas Orangen und Zitronenschale
- 2 El Johannisbeergelée
- 1 El Tomatenmark
- Etwas Butterschmalz
- Salz
- Das Gemüse:
- 500 - 600 g Waldpilze nach Marktangebot wie:
- Pfifferlinge, Steinpilze, Steinchampignons, Maronen oder Birkenpilze 2 - 3 Schalotten
- Etwas Butter
- Etwas krause Petersilie
- 1000 g junger Wirsingkohl
- 50 g durchwachsenen, gewürfelten Speck
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- Etwas Fleischbrühe
- 1 Becher Crème fraîche

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung der Rehkeule :

Schritt2

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)

Schritt3

Die Marinade:

Schritt4

Den weißernBalsamico, dem Rotwein, Röstgemüse und den Wildgewürzen den "Einlegesud" herstellen, kurz aufkochen.

Schritt5

1 Thymianzweig, 1 - 2 dünn geschnittenen Knoblauchzehen und etwas Orangen und Zitronenschale zufügen und die Rehkeule heiß überbrühen; 1 - 2 Tage einlegen.

Schritt6

Der Ansatz:

Schritt7

Die Rehkeule aus dem Sud nehmen, mit Küchenkrepp abtupfen.

Schritt8

Salzen, pfeffern und von allen Seiten anbraten, Farbe nehmen lassen.

Schritt9

Den " Einlegesud " passieren und das Gemüse und etwas Tomatenmark zur Rehkeule geben.

Schritt10

Alles noch einige Minuten weiter miteinander anbraten,mit dem "Einlegefond" auffüllen. Zugedeckt in den auf 120° C vorgeheizten Backofen, für ca. 2,5 - 3 Stunden schieben.

Schritt11

Die Waldpilze::

Schritt12

Putzen, nach Möglichkeit nicht waschen, sondern mit einer Bürste oder Küchenkrepp putzen; auf gleiche Größe schneiden.

Schritt13

Die gewürfelten Schalotten in Butter glasig anschwitzen, die vorbereiteten Pilze dazu geben und richtig kräftig anbraten, Farbe nehmen lassen.

Schritt14

Salzen, pfeffern und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Schritt15

Der Rahmwirsing:

Schritt16

Putzen und in Streifen hobeln oder schneiden.

Schritt17

Den Würfelspeck in Butterschmalz anbraten, die Zwiebeln dazu geben, glasig werden lassen, den Wirsing dazu geben, salzen, pfeffern. Mit wenig Fleischbrühe angießen, leise "al dente" garen und Crème fraiche hinzufügen, nachschmecken.

Schritt18

Die Rehkeule nach ca. 2 1/2 Stunden prüfen, herausnehmen und warm halten.

Schritt19

Die Soße passieren, ev. entfetten, auf die benötigte Menge reduzieren, mit dem Johannisbeergelée vollenden, nachschmecken, ev. mit etwas Speisestärke sämig binden.

Schritt20

Anrichtevorschlag:

Schritt21

Den Rehkeule dünn aufschneiden und auf den Pilzen anrichten.

Schritt22

(Das geht "stumpf" ausgelöst recht gut in schönen Scheiben)

Schritt23

Mit der Soße angießen oder überziehen und klassisch mit Preiselbeeren, Rahmwirsing und Kartoffelklößen servieren.

Rezeptart: Wild **Tags:** ausgefallen, rahmwirsing, saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/sauerbraten-von-der-rehkeule-auf-waldpilzen-mit->

rahmwirsing/