

Rehkeulenbraten in Pfifferling-Wacholderrahm

(für 4-6 Personen)

Zutaten

1,2 kg Rehkeule
(ohne Knochen!)

1-2 Zweige Thymian
Rosmarin

Salz, Pfeffer
Küchengarn

Butterschmalz

12 Wacholderbeeren
8 Pfefferkörner (schwarz)
250ml Rotwein, trocken
250ml Rinderbrühe

8-10 Scheiben
durchwachsener Speck

250g Pfifferlinge

250ml Sahne
2 cl Wacholderschnaps

Zubereitung

Rehkeule hohl ausbeinen und sauber parieren (Silberhäute usw. entfernen).
Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Kräuter waschen, trockenschütteln und **Blättchen** abzupfen, etwas kleinhacken.
Rehkeule innen mit **Salz & Pfeffer** würzen und mit den Kräutern füllen.
Keule zusammenrollen und mit **Küchengarn** zu einem kleinen Rollbraten binden.

Im Bräter **Butterschmalz** zerlassen und die Keule darin rundherum kräftig anbraten, bis sie Farbe bekommt. Keule heraus nehmen und außen ebenfalls mit **Salz und Pfeffer** würzen.

Wacholderbeeren und Pfefferkörner leicht zerdrücken und in den Bratensatz geben und mit **Rotwein** und etwas **Brühe** ablöschen.

Die Keule zurück in den Bräter geben und mit Speckscheiben belegen, damit sie im Backofen nicht austrocknet.

Im vorgeheizten Ofen bei 160Grad **1,5h** im Bräter bei geschlossenem Decken schmoren lassen. Gelegentlich kontrollieren und weitere **Brühe** angießen, wenn nötig.

Derweil:

Pfifferlinge putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. nach 1h mit in den Bräter geben und die letzten 30 Minuten mitschmoren.

Nach 1,5 Stunden **Wacholderschnaps (Gin)** und **Sahne** angießen und unter den Bratenfond rühren.

Braten herausnehmen und nach kurzer Ruhe in aufschneiden. Die Sauce etwas aufrühren und mit **Salz und Pfeffer** abschmecken. (Schnaps, muss nicht sein)