Rehkeule mit Orange

Fleisch-Gerichte » Wild » Reh & Hirsch

Zutaten (4 Personen)

» 1,2kg Rehkeule
» Wacholderbeeren
» Salz & Pfeffer
» 2EL Butterschmalz
» 1 Zwiebel(n)
» 2 Möhre(n)
» 1 Stück Sellerie
» 2EL Tomatenmark
» 1-2EL Dijon- Senf
» 300ml Rotwein
» 300ml Orangensaft
» Soßenbinder
» 2EL Orangenmarmelade
» 4cl Orangenlikör
» 2 Orange(n)

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
16-20€

Zubereitungszeit
91-120min

Zubereitung

1. Rehkeule kalt abbrausen, trockentupfen. Wacholderbeeren zerstossen, mit Salz und Pfeffer sanft ins Fleisch einmassieren. Den Braten von allen Seiten in heißem Butterschmalz goldbraun anbraten. Den Ofen auf 200°C vorheizen.

2. Zwiebel, Karotten, Sellerie schälen und fein würfeln. Um das Fleisch verteilen. Kurz mitschwitzen. Tomatenmark und Senf einrühren. Wein, Saft angießen. Zugedeckt ca. 75min im Ofen schmoren.

3. Rehkeule herausnehmen und zum Warmhalten fest in Alufolie wickeln. Schmorsud durch ein Sieb streichen. Falls nötig mit Soßenbinder andicken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Backofengrill vorheizen. Orangenmarmelade und -likör verrühren. Die Rehkeule damit bepinseln und kurz im Ofen backen. Marmeladenreste unter die Soße rühren. Orangenfilets auslösen. Mit dem Braten und der Soße anrichten.

Nach Wunsch mit Birnen und Preiselbeeren abrunden.

Nährwerte: 545kcal pro Portion

angelegt am: 17.06.2003 Rezept-Nr: 372

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke