

## *Rezept*

### *Rehbraten*

Das Rezept ist ausgelegt für ca. 1 kg Fleisch - oder auch etwas mehr.

Auf den Fotos ist es eine Rehkeule. Wir hatten früher aber auch schon andere Fleischstücke vom Reh (vermutlich Ober- oder Unterschale). Sie werden genauso angerichtet wie die Rehkeule.

2 El <a href="#">Butterschmalz</a>	In einem großen <a href="#">Gußbräter</a> schmelzen
1 kg Rehfleisch	Bei großer Flamme anbraten, umdrehen und 2. Seite ebenfalls anbraten, bis beide etwas gebräunt sind
3-4 Zwiebeln 2 Knoblauch-Zehen	Schälen, <a href="#">grob würfeln</a> , vor dem Anbraten auf der 2. Seite (also am Ende des Anbratens der 1. Seite) zum Fleisch geben (vgl. <a href="#">Blick in die Küche</a> ). (Beim Anbraten der 2. Seite liegt das Fleisch teilweise auf jenen Zwiebeln.)
1 EL Tomatenmark	Zum Schluß des 2. Anbratens auf den Topfboden geben (dazu eine kleine Stelle frei kratzen [siehe <a href="#">Blick in die Küche</a> ]) und ca. 1 min. anrösten, bevor die anderen Sachen in den Topf kommen

Nicht vergessen: Jetzt den Backofen vorheizen auf 130°

1 Glas <a href="#">Wildfond</a> (400 ml) 400 ml trockener Rotwein 2 <a href="#">Lorbeerblätter</a> 3 Wacholderbeeren 1 gestr. Teel. Thymian Salz, Pfeffer	Alles zum Fleisch geben und aufkochen.
--	--

das Aufkochen dauert ein Weilchen, währenddessen kann man inzwischen **das Soßengemüse vorbereiten:**

1 Karotte	Schälen, grob würfeln
-----------	-----------------------

<p>1 Stück <a href="#">Knollensellerie</a> (ca. Ei-Größe). Den Rest des Selleries verwende man am Besten für das hochedle <a href="#">Selleriepüree</a> als Beilage zum Rehbraten!</p>	<p>Schälen, in Scheiben und dann in Würfel schneiden (siehe <a href="#">hier</a>)</p>
<p>1 kl. <a href="#">Stange Lauch</a></p>	<p>Unten die Wurzel und oben das Grüne abschneiden. Äußere Schicht entfernen und die Stange in Scheiben schneiden</p>
<p>Vorbereitetes Soßengemüse in den Topf mit zum Aufkochen geben (siehe <a href="#">Blick in die Küche</a>)</p>	
<p>Den Topf mit Deckel für 4 Std. in den Backofen bei 130° auf die untere Schiene geben.  (Die Idee mit dem langen Köcheln dieses Fleisches bei relativ niedriger Temperatur hat sich ganz gut bewährt. Barbara hat sie von ihrer Mutter <a href="#">Inge</a>, die ebenfalls ein Händchen für's Kochen hat).</p>	
<p>15 g <a href="#">getrocknete Steinpilze</a></p>	<p>In ca. ¼ l Wasser einweichen, waschen und nach 2 Std. in den Topf dazu geben</p>
<p>Falls man das Pilzwasser zum Soße andicken verwenden will (siehe unten), sollte man das Einweichwasser wg. Sandrückständen mit einem Kaffeefilter filtern.</p>	
<p></p>	
<p>Nach 4 Stunden (vgl. <a href="#">Blick in die Küche</a>) das Fleisch aus dem Topf nehmen und auf einem Teller unter Alufolie warm halten. Z.B. mit der Restwärme im ausgeschalteten Backofen.</p>	
<p></p>	
<p style="text-align: center;"><b>Die Soßenbereitung:</b></p>	
<p>Die <a href="#">Soße passieren</a>. Die übrigbleibende reine flüssige Soße als solche aufkochen. Dann Andicken.</p>	
<p style="text-align: center;"><b>Das Andicken geht auf zweierlei Weise:</b></p>	
<p style="text-align: center;">Entweder</p>	<p>Soßenbinder (z.B. <a href="#">Mondamin</a>) einrühren und dann wieder aufkochen.</p>
<p style="text-align: center;">Oder</p>	<p>Ca. 2 gestr. EL Mehl mit etwas Pilzwasser (knapp 1 Tasse) verquirlen: mit <a href="#">Schneebesen</a> oder <a href="#">kleinem Schüttelbecher</a>. Dann in die Soße geben und aufkochen.</p>

1 EL <u>Crème Fraîche</u>	Mit einem <u>Schneebeesen</u> nach dem Aufkochen einrühren
2 EL Sahne	
Die fertige Soße abschmecken und evtl. mit Salz + Pfeffer nachwürzen.	
<b>Beilagen:</b>	
<u>Breitbandnudeln</u>	
<u>Feldsalat</u> oder <u>Grüner Salat</u>	
<u>Rahmwirsing</u>	
<u>Selleriepüree</u>	
man nehme den Rest des obigen Selleries vom Soßengemüse	