



Rehbraten

Marinieren

Vor dem Marinieren sollte das Rehfleisch von Sehnen und Fett befreit werden. Danach das Fleisch trocken tupfen und in eine große Schüssel legen. Die Buttermilch und den Rotwein dazu geben und gut vermischen. Zum Marinieren mindestens 24 Stunden, in verschlossenem Zustand, in den Kühlschrank geben.

Wildgewürz

Wer nicht auf ein gekauftes Wildgewürz zurück greifen mag und vielleicht noch getrocknete Kräuter vom Sommer übrig hat, kann sich schnell sein eigenes gutes Gewürz machen. Rosmarin, Thymian und frische Kräuter fein hacken und in gleichen Mengen vermischen.

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend mit dem selbstgemachten Wildgewürz einreiben und man sollte dabei nicht sparen.

Braten

Einen Bräter erhitzen und das Fleisch von allen Seiten scharf anbraten. In der Zwischenzeit das Gemüse für die Soße in größere Stücke schneiden. Backofen auf 180°C vorheizen.

Ist das Fleisch angebraten, mit dem Rotwein und Rinderfond ablöschen. Gemüse und Gewürze in die Soße geben und den Rehbraten, im geschlossenen Bräter, für 2 Stunden in den Backofen geben.

Anrichten

Nach der Garzeit das Fleisch aus dem Bräter nehmen und in einem geschlossenen Topf für 30 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Crème fraîche und Konfitüre in die Soße geben und pürieren.

Nach der Ruhezeit das Fleisch anschneiden und zusammen mit der Soße und der restlichen Konfitüre servieren. Dazu passt sehr gut Blaukraut und Serviettenknödel.



Zutaten für 6 Personen:

Marinade

1 ½	kg	Reh
500	ml	Buttermilch
250	ml	Rotwein, trocken

Soße

250	ml	Rotwein, trocken
250	ml	Rinderfond
2	Stk	Karotten
2	Stk	Zwiebeln
2	Stk	Knoblauchzehen
400	g	Champignon
½	Becher	Crème fraîche
3	EL	Konfitüre (Preiselbeere)
6	Stk	Wacholderbeeren
2	Stk	Lorbeerblätter
4	Stk	Nelken

Wildgewürz

Rosmarin
Thymian
Salz
Pfeffer
Kräuter (z.B. Petersilie, Sellerie)