

Polar's Kochstudio
27 / 2008

Rehkeule mit Bratäpfel

Zutaten für 4 Portionen:

1.2 kg Reh - Keule
5 Wacholderbeeren
3 EL Öl
4 Äpfel
60 g Rosinen, in Rum getränkte
Butter
125 ml Sahne
150 g Speck, geräuchert in Scheiben
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Rehkeule häuten und mit Speck belegen oder spicken. Mit Salz, Pfeffer und zerdrückten Wacholderbeeren würzen. Die Keule mit Öl in einer Fettpfanne in den auf 180-200 °C vorgeheizten Ofen schieben und etwa 60 Minuten schmoren, dabei hin und wieder mit insgesamt etwa 1/4 Liter Wasser begießen. Die Äpfel vom Kerngehäuse befreien und die entstandene Höhlung mit Rumrosinen füllen. In eine gebutterte Form setzen und etwa 10 Minuten im auf 180-200 °C vorgeheizten Ofen braten. Den Bratensatz mit Sahne binden und nach belieben würzen. Dazu passen Knödel und Preiselbeeren.

Zubereitungszeit: 45 Minuten