

Ofen-Rehkeule

minimaler Aufwand, maximal lecker



 4 PERSONEN  CA. 2,5 – 3 STUNDEN

ZUTATEN

FÜR DIE REHKEULE

- 1 Rehkeule mit Knochen (ca. 1,5 – 2 kg)
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL getrockneter Rosmarin
- Salz und Pfeffer
- 2 EL Olivenöl
- 1 Glas Rotwein (oder Traubensaft)
- 250 ml Wildfond (oder Rinderfond)
- 1 Zwiebel, grob geschnitten

BEILAGEN-VARIANTEN

- Tiefkühl-Rotkohl (geht schnell und passt super)
- Kartoffelklöße oder einfaches Baguette

ZUBEREITUNG

VORBEREITUNG

Rehkeule abspülen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer großzügig einreiben.

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze (oder 140 °C Umluft) vor.

AB IN DEN OFEN

Lege die Rehkeule in einen Bräter oder eine Auflaufform. Knoblauch, Zwiebel und Rosmarin drumherum verteilen. Gieße Rotwein und Fond über die Keule.

SCHMOREN LASSEN

Den Bräter mit einem Deckel oder Alufolie abdecken (damit das Fleisch saftig bleibt). Im Ofen ca. 2 – 2,5 Stunden schmoren lassen. Nach der Hälfte der Zeit einmal wenden und etwas Flüssigkeit aus dem Bräter über die Keule gießen.

KURZ ÜBERGRILLEN

Falls du eine schöne Kruste möchtest, kannst du am Ende der Garzeit die Ofentemperatur kurz auf 200–220 °C erhöhen oder den Grill einschalten.

SAUCE ZUBEREITEN

Nach dem Garen die Flüssigkeit abgießen, optional durch ein Sieb passieren und bei Bedarf mit Stärke andicken.

SERVIEREN

Die Rehkeule herausnehmen und das Fleisch vom Knochen lösen. Schneide dabei mit einem scharfen Messer entlang des Knochens. Ziehe das Fleisch mit einer Gabel oder Zange ab und schneide das gelöste Fleisch in Stücke. Das Fleisch zusammen mit der Beilage deiner Wahl und der Sauce servieren.

DAS TEAM VON FLEISCHEREI UND PARTYSERVICE WARNECKE WÜNSCHT GUTEN APPETIT.