



Pfeffer-Vanille-Rehkeule

Zutaten für 6 Personen:

- 1 Keule vom Reh, ausgebeint
- 1-2 TL Wildgewürz
- Salz und Pfeffer
- Öl, zum Anbraten
- 1 Bund Suppengrün, grob zerkleinert
- 500 ml Wildfond
- 350 ml Rotwein, trockener
- 5 g Szechuanpfeffer, frisch gemörsert
- 1 Vanilleschote
- 3 Stiele Thymian
- 2 EL Johannisbeergelee, schwarz
- etwas Speisestärke, zum Binden

Zubereitung:

Rehkeule parieren, würzen und zusammenbinden. Öl in einem Bräter erhitzen und die Keule von allen Seiten anbraten. Herausnehmen und auf einen Teller legen. Das vorbereitete Suppengrün in dem Bratfett anschwitzen und mit Fond und Rotwein ablöschen. Die Keule wieder dazugeben und im vorgeheizten Backofen bei 180° C, auf der mittleren Schiene, ca. 60 Minuten garen. Das Fleisch sollte rosa gegart sein.

Nach 30 Minuten Garzeit den Szechuanpfeffer, Thymian und das Mark der Vanilleschote zu der Soße geben. Ist das Fleisch gar ist, herausnehmen und in Alufolie gewickelt noch ca. 15 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Soße durch ein Sieb passieren, Johannisbeergelee dazugeben und nach Geschmack mit etwas Salz würzen und mit Speisestärke binden.

Dazu passen Rotkohl und Knödel.