



Rehbraten in Feigen-Senfsauce

Für 4 Personen

- 1 kg Rehbraten,
Pfeffer
- 2 EL Butterschmalz
- 150 g Schalotten
- 100 g getrocknete Feigen
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Wacholderbeeren
- 2 EL Dijonsenf
- 250 ml Rotwein
- 250 ml Wasser

Butterschmalz in einem großen Bratentopf erhitzen. Die Rehbratenstücke mit Pfeffer würzen und in dem heißen Fett gut anbraten. Die Schalotten in Spalten schneiden und von den getrockneten Feigen den Stielansatz abschneiden. Die Schalotten kurz mit braten. Den Senf auf die angebratenen Fleischstücke streichen. Die Feigen, das Lorbeerblatt und die Wacholderbeeren zufügen. Das Ganze mit dem Rotwein und Wasser ablöschen, Deckel auflegen und bei 100 °C ca. 2 - 2,5 Std. im Backofen garen. Die Kerntemperatur des Fleisches sollte 70° C betragen. Die Soße evtl. etwas andicken.

Tipp: Abschmecken mit Oregano und frischen Kräutern.

Als Beilagen frische Feigen, Spätzle und Salat reichen.



Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt www.landservice.de.

Echt. Näher. Dran!

