



## Sauerbraten von der Rehkeule

Rezepttipp vom Landservice-Bauernhofcafé „Vennekenhof - Bleker“ aus Raesfeld

### Für 4 - 6 Personen

1 Pak. Sauerbratengewürz  
1 Möhre  
1 Stange Lauch  
2 Zwiebeln  
ca. 1,5 kg Rehkeule  
750 ml Rotwein  
250 ml weinwürziger Essig  
150 ml Mineralwasser  
  
2 Knoblauchzehen  
2 Zweige Rosmarin  
100 ml Orangensaft  
100 g Zucker  
  
3 EL Butterschmalz  
Salz, Pfeffer  
  
Tomatenmark  
2 EL Preiselbeeren  
2-3 EL Mehl oder Mondamin

Möhre, Lauch und Zwiebeln schälen bzw. putzen und in kleine Stücke schneiden, ca. 2-3 cm. Dann Wein, Essig und 150 ml Mineralwasser oder Leitungswasser mit dem Sauerbratengewürz aufkochen. Die Knoblauchzehen, Rosmarin, Orangensaft und Zucker dazugeben und abkühlen lassen. Jetzt das Fleisch vom Knochen entfernen - sofern möglich. Ansonsten können Sie dieses auch nach dem Schmoren machen, dann lässt sich der Knochen besser lösen. Das Fleisch in die vorbereitete Marinade legen und 2-3 Tage marinieren. Ab und zu das Fleisch wenden.

Das Fleisch aus der Marinade nehmen und abtupfen. Die Marinade durchsieben und auffangen. Die Rehkeule in einem Topf im Butterschmalz kräftig anbraten, salzen und pfeffern. Das Fleisch beiseite stellen. Das Gemüse im Topf anrösten, Tomatenmark hinzufügen und mit anrösten. Nach 5-8 Minuten den aufgefangenen Sud hinzugeben und je nach Alter des Tieres das Fleisch ca. 2,5 - 3 Stunden schmoren lassen. Den Bratensaft schließlich wieder passieren und mit Salz, Pfeffer und Preiselbeeren, evtl. noch mit Zucker abschmecken. Anschließend mit Mehl oder Mondamin andicken.

**Tipp:** Beim Rotwein ist der gerade gut genug, den Sie selber gerne trinken. Der Braten wird es Ihnen danken!



### Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt [www.landservice.de](http://www.landservice.de).

Echt. Näher. Dran!

