



## Rehkeule

1 Rehkeule, ca. 1,5 kg

Salz,  
Pfeffer aus der Mühle

100 g Bacon

1 Stück Sellerie und  
2 oder 3 Möhren  
2 TL Tomatenmark  
3 Zweige Thymian  
½ l Wildfond

Öl

1 1/2 EL Mondamin

Rotwein, evtl. Sahne  
Thymian Blättchen

Sehnen und Häutchen entfernen  
Backofen vorheizen: O/U 180°, Heißluft 160°

Keule würzen

Keule damit belegen, in einen Bräter legen

fein schneiden

alle Zutaten zur Rehkeule geben und diese zugedeckt  
ca. 1 Stunde 30 Minuten unter mehrmaligem Begießen im  
Backofen garen.

Bräterdeckel abnehmen, Bacon entfernen, die  
Keule von oben leicht mit Öl einpinseln und noch  
ca. 10 bis 15 Minuten ohne Deckel im Ofen bräunen.  
Fleisch herausnehmen und warm stellen  
(ca. 15 Min.)

dem Bratensaft die in etwas kaltem Wasser angerührte  
Speisestärke zufügen und zum Aufkochen bringen.

Die Sauce mit Rotwein und evtl. mit Sahne  
abschmecken, ggf. etwas nachwürzen, einige  
Thymian Blättchen zugeben.

Nach der Ruhe das Fleisch in dünne Scheiben schneiden und auf einer vorgewärmten Platte anrichten.

Im Winter serviere ich die Rehkeule klassisch, nach Wahl mit Apfelmus, Rotkohl, Rosenkohl, Rahmwirsing,  
Maronen, Pilzen, Bratäpfeln, Kartoffeln, Klößen, usw.

Zur wärmeren Jahreszeit bevorzuge ich die italienische Variante, d.h. mit einem frischen Blattsalat, geschmorten  
Tomaten und Zucchini, Ratatouille etc., und dann auch gerne mit Bandnudeln.

Zur Rehkeule empfehle ich einen San Giovese aus der Toscana, einen Pfälzer Frühburgunder oder einen  
Spätburgunder aus dem Badischen.