

Frisch vom Feld

... einfach gesünder

Sauerbraten vom Reh mit Preiselbeersöße



WEIDEMANN
Catering GmbH

Weidemann Catering GmbH –
Ein Unternehmen der Weidemann-Gruppe.
www.weidemann-gruppe.de

Sauerbraten vom Reh mit Preiselbeersöße

Zutaten für 4 Personen:

800 g Rehkeule ohne Knochen, 3 Möhren, 100 g Petersilienwurzel, 50 g Sellerieknolle, 2 Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe, 80 ml Balsamicoessig weiß, 250 ml Rotwein trocken, 100 ml Orangensaft, 400 ml Gemüsebrühe, 1 EL Butterschmalz, 4 Pfefferkörner schwarz, 2 EL Preiselbeergelee, 2 EL Honig, 1 TL Speisestärke, 2 Gewürznelken, 2 Pimentkörner, 2 Wacholderbeeren, 2 Lorbeerblätter, je 1 Zweig Thymian/Rosmarin frisch, 1 Zimtstange, 2 Msp. geriebene Orangenschale, Salz

Zubereitung:

2 Möhren, Petersilienwurzel, Zwiebel und Knoblauch schälen und grob schneiden. Mit Lorbeer, Piment, Pfefferkörnern, Wacholder, Nelken, Zimt, Rosmarin und Thymian in einem großen Topf mit Balsamicoessig, Rotwein, Orangensaft und 1,5 l Wasser angießen, kurz aufkochen und erkalten lassen. Rehkeule darin mind. 36 h im Kühlschrank ziehen lassen.

Fleisch entnehmen (Marinade aufheben), abtupfen, in heißem Schmalz rundum scharf anbraten. Mit dem Gemüse, der Brühe und 500 ml Marinadenfond aufgießen und im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad ca. 2 h abgedeckt schmoren (regelm. übergießen).

Fleisch warm stellen, Bratenfond durch ein Sieb geben.

Möhre und Sellerie schälen, fein würfeln. In Butterschmalz anbraten, Bratenfond dazugeben und auf ca. 500 ml einkochen lassen. Honig und Preiselbeergelee dazugeben.

Bei Bedarf Soße mit etwas, in kaltem Wasser angerührter, Speisestärke abbinden.