

Zutaten

- 150 g Kirschen
- 200 g Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehe(n)
- 750 g Suppengemüse
- 2 Slightly heaped teaspoons Rosmarin
- 2 Slightly heaped teaspoons Thymian
- 4 Wacholderbeeren
- 1 TL Salz
- 0,5 TL Pfeffer
- 0,5 TL Piment, gemahlen
- 1,65 kg Rehkeule
- 30 g Butterschmalz
- 1 EL Tomatenmark
- 750 ml Wasser
- 250 ml Rotwein
- 4 TL MAGGI Brühe mit Rind
- 5 Slightly leveled tablespoons Speck, fett
- 3 EL Soßenbinder für dunkle Soßen

Zubereitung

- 1. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (150°C Umluft) vorheizen. Kirschen auftauen lassen.
- 2. Zwiebeln und Knoblauchzehe(n) schälen und in kleine Würfel schneiden. Suppengemüse putzen, waschen, schälen und in Stücke schneiden. Rosmarin und Thymian waschen und trocken schütteln. Zerdrückte Wacholderbeeren mit Salz, Pfeffer und Piment vermischen.
- 3. Rehkeule häuten, waschen, und trocken tupfen. Mit der Gewürzmischung rundherum einreiben und mit Küchengarn locker zu einer Rolle binden. In einem Bräter Butterschmalz heiß werden lassen. Rehkeule darin von allen Seiten anbraten und herausnehmen. Im Bratensatz Zwiebeln, Knoblauch und Suppengemüse ca. 5 Min. anrösten. Tomatenmark zugeben und ca. 1 Min. mitrösten. Kräuterzweige zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 4. Wasser und Rotwein zugießen und zum Kochen bringen. MAGGI Rinder Brühe darin auflösen. Rehkeule in den Bräter legen und mit Speck belegen. Im vorgeheizten Backofen geschlossen ca. 2 Std. schmoren. Danach den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) einstellen und weitere 30 Min. schmoren. Rehkeule aus dem Bräter nehmen, Speck entfernen, in Alufolie wickeln und warm stellen. Kräuterzweige entfernen, Schmorflüssigkeit mit Gemüse aus dem Bräter durch ein Sieb in einen Topf passieren und aufkochen. Mit Soßenbinder bis zur gewünschten Sämigkeit binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kirschen kurz vor dem Servieren dazugeben.
- 5. Das Küchengarn von der Rehkeule entfernen, in Scheiben schneiden und mit der Kirschsauce servieren. Dazu passen Haselnuss-Spätzle oder Semmelknödel.

Nährwert-Anzeige

Energie

200 Minuten

Kohlenhydrate 16 g

449 kcal

Fett 20 g Protein 47 g 8 Portionen