



## Rehkeule im Thymianpaket mit Pfifferlingsauce und Polenta

### Zutaten

- 2,2 kg Rehkeule
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- 2 Bund Thymian
- 1 Knoblauchzehe(n)
- 250 g Pfifferlinge, frisch
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 20 ml Sherry
- 200 ml Sahne zum Kochen, 15 % Fett
- 1000 ml Wasser
- 2 Beutel MAGGI Für Genießer Zwiebel  
Rahmsauce
- 20 g Schalotte
- 1 EL Butter
- 2 TL MAGGI Gemüse Brühe
- 200 g Polenta
- 2 EL Ahornsirup
- 0,5 Bund Schnittlauch

### Zubereitung

1. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (150°C Umluft) vorheizen.
2. Rehkeule waschen, trocken tupfen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian waschen und trocken schütteln. Knoblauchzehe(n) schälen.
3. Zwei Bögen Alufolie übereinanderlegen, die Hälfte des Thymians und Knoblauchs darauf verteilen, die Rehkeule darauf legen und mit restlichem Thymian und Knoblauch bedecken. Die Alufolie darüber schlagen und die Rehkeule fest einpacken, sodass ein geschlossenes Paket entsteht. Auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene ca. 1,5 Std. garen.
4. Pfifferlinge putzen und ggf. halbieren. In einem Topf THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Pfifferlinge darin anbraten und mit Sherry ablöschen. Sahne zum Kochen und 300 ml Wasser zugießen. MAGGI Für Genießer Zwiebel-Rahmsauce einrühren, zum Kochen bringen und bei mittlerer Wärmezufuhr ca. 3 Min. kochen lassen.
5. Für die Polenta: Schalotte schälen und in kleine Würfel schneiden. In einem Topf Butter heiß werden lassen, Schalotten darin glasig dünsten. 700ml Wasser zugießen. MAGGI Klare Gemüsebrühe einrühren und zum Kochen bringen. Polenta einrühren und unter stetigem Rühren 5-8 Min. kochen, bis der Maisgrieß schön gequollen und nicht mehr körnig ist. Mit Salz, Pfeffer und Ahornsirup abschmecken.
6. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Rehkeule aus dem Ofen nehmen, die Alufolie entfernen, den Knochen herauslösen und die Keule in Scheiben schneiden. Mit Pfifferling-Rahmsauce und cremiger Polenta auf

Tellern anrichten. Mit Schnittlauchröllchen garniert servieren.

### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	30 g
Energie	507 kcal
Fett	14 g
Protein	64 g

🕒 120 Minuten

⊕ 8 Portionen