



Rehkeule mit Rahmpilzen, Rotkraut & Brezelknödelaufbau

Zutaten für 6 Personen:

Zutaten Rehkeule:

- 1 Rehkeule (ca. 1,8 kg)
- 300 g Wurzelgemüse
(Zwiebeln, Lauch,
Sellerie, Karotten)
- 1 EL Tomatenmark
- 120 ml Rotwein
- 750 ml Fleischbrühe
- 2 EL Johannisbeergelee
- Etwas Bratfett
- Etwas Essig
- Salz, weißer Pfeffer,
Rosmarin, Thymian

Zutaten Brezelknödelaufbau:

- 6 Brezeln gewürfelt,
über Nacht
angetrocknet
- 1 Zwiebel
- 40 g Bauchspeck
- 25 g Butter
- 3 Eier
- 180 ml Milch
- Muskatnuss

Zutaten Rotkraut:

- 1400 g Rotkohl
- 35 g Zucker
- 1 TL Zimt
- 550 ml Rotwein
- 400 ml Apfelsaft
- 2 Zwiebeln
- 2 Äpfel
- 2 EL Gänseschmalz
- 500 ml Gemüse- oder
Fleischbrühe
- Je 8 Wachholderbeeren
und Pfefferkörner
- 1 Lorbeerblatt
- 6 Beutel Glühweingewürz
- 160 g Johannisbeergelee
- 20-25 g Speisestärke
- 1 Papier Kaffeefilter
- Etwas Essig

Zutaten Rahmpilze:

- 400 g Pilze wie
Champignons,
Pfifferlinge, Steinpilze
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 20 g Butter
- 30 ml trockener Weißwein
- 250 ml Sahne

Zubereitung:

Wenn das Menü um 12 Uhr fertig sein soll, folgen Sie bitte diesem Zeitplan:

Am Vortag: Das geschnittene Rotkraut in eine Schüssel geben, mit Zucker, Zimt, Rotwein, Essig und Apfelsaft marinieren.

10:00 Uhr: Das Wurzelgemüse putzen bzw. schälen und in gleichmäßige Würfel schneiden. Bratfett in einem Schmortopf erhitzen und das Gemüse darin anbraten. Tomatenmark zugeben, ebenfalls etwas anrösten, mit Rotwein ablöschen und mit der Fleischbrühe aufgießen.

Die Rehkeule mit Salz, weißem Pfeffer, fein gehacktem Rosmarin und Thymian würzen und auf den Ansatz legen. Für das Rotkraut die Zwiebel und Äpfel in Scheiben schneiden und im zerlassenen Gänseschmalz anschwitzen. Mit der Brühe ablöschen. Das Kraut mit der ganzen Flüssigkeit zugeben. Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Lorbeerblätter sowie die Glühweinbeutel in einen Papier-Kaffeefilter geben, mit einer Schnur zubinden und zum Rotkraut dazugeben.

10:30 Uhr: Für den Brezelknödelauflauf die Zwiebel und den Speck in feine Würfel schneiden und in Butter farblos anschwitzen. Mit der Milch angießen, aufkochen lassen, über die Brezeln gießen und 20 Minuten einziehen lassen. Die Eigelbe, Salz, weißer Pfeffer und etwas geriebene Muskatnuss zugeben. Eiklar zu Schnee schlagen und alles vorsichtig vermengen. Eine Auflaufform ausbuttern und die Masse einfüllen.

10:45 Uhr: Rehkeule und Rotkraut zusammen in den Backofen schieben.

11:35 Uhr: Den Brezelknödelauflauf zur Rehkeule und dem Rotkraut in den Ofen geben. Pilze säubern und zerkleinern, Zwiebel in feine Würfel schneiden. Butter zerlassen und die Pilze anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit Sahne aufgießen. 4-5 Minuten auf kleinere Stufe köcheln lassen, bis die Sahne leicht eindickt. Mit Salz und weißem Pfeffer würzen.

11:45 Uhr: Fleisch entnehmen, in Alufolie einwickeln und 15 Minuten ruhen lassen. Die Soße mit Johannisbeergelee vollenden, abschmecken und etwas abbinden. Dem Rotkraut das Johannisbeergelee zugeben und mit der angerührten Speisestärke abbinden bis es schön glänzt und nochmals abschmecken, evtl. etwas Apfelsaft zugeben. Die Rahmpilze zur Rehkeule, dem Rotkraut und dem Brezelknödelauflauf reichen. Zu diesem Wildgericht harmonieren trockene Spätburgunder wunderbar.



Im Holzbackofen:
um 8:15 Uhr anheizen.
Den Ofen um 10:30 Uhr aus-
räumen. Die Starttemperatur
sollte ca. 220° C betragen.



Im Elektro-Steinbackofen:
um 8:45 Uhr einschalten,
Oberhitze 230° C,
Unterhitze 160° C.