

Rezept mit dem Thermomix®: Rehkeule



© Rehkeule - Angie @ angieswildkekueche



150 Min. + 1 Tag Wartezeit



leicht



6 Portionen

Wildbret, ein schnelles und gelingsicheres Festessen



Mit 15 befreundeten Bloggern reisen wir in unserem Weihnachts-E-BOOK zurück in die Kindheit. Mit dabei ist auch Angie von "Angieswildkekueche". Sie schätzt seit ihrer Kindheit Wildbret sowohl als Braten, Schinken oder Wurst. Vom Lieblingskeks gebacken mit der Oma, dem Reibekuchen auf dem Weihnachtsmarkt bis hin zum Weihnachtsessen im Familienkreis und besonderen Geschenken aus der Küche.

Wir wünschen euch allen eine wunderschöne Winter- und Weihnachtszeit mit unseren kulinarischen Erinnerungen im E-Book "[Weihnachts-Erinnerungen](#)"

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	1	Keule vom Reh (ca. 2 kg)
<input type="checkbox"/>	Für den Sud:	
<input type="checkbox"/>	1	Bund Suppengrün (zerkleinert)
<input type="checkbox"/>	1/4 Liter	Rotwein
<input type="checkbox"/>	2	Gläser Wildfond (à 400 ml)
<input type="checkbox"/>	4	Wacholderbeeren
<input type="checkbox"/>	6	Pfefferkörner
<input type="checkbox"/>	3	Lorbeerblätter
<input type="checkbox"/>	2	Nelken
<input type="checkbox"/>	1 - 2	Zweige Rosmarin
<input type="checkbox"/>	Zum Anbraten der Keule:	
<input type="checkbox"/>	2	Zwiebeln
<input type="checkbox"/>		Salz, Pfeffer
<input type="checkbox"/>	75 ml	Öl
<input type="checkbox"/>	2 EL	Tomatenmark
<input type="checkbox"/>	Als Beilage:	
<input type="checkbox"/>	1	Glas Wildpreiselbeeren
<input type="checkbox"/>	6	halbierte Birnen

Zubereitung

1. Am Vortag die Rehkeule trockentupfen. Alle Zutaten für den Sud mischen und die Keule darin einlegen. Abgedeckt kühl stellen und am nächsten Tag mit der Zubereitung beginnen.
2. Zwiebeln abziehen, klein schneiden. Keule trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einem großen Bräter erhitzen. Keule und Zwiebeln rundherum scharf anbraten.
3. Keule aus dem Bräter nehmen, das Suppengrün aus dem Sud darin mit Tomatenmark anbraten, bis auch hier leichte Röstaromen entstehen. Mit der Sud-Flüssigkeit ablöschen, 2 EL Wildpreiselbeeren in die Soße einrühren und die Keule wieder hineinlegen. Den Bräter in den Ofen (Mitte) schieben, zudecken. Bei 180 °C (Umluft nicht geeignet) 1 ½-2 Stunden garen. Keule aus dem Bräter nehmen und warm stellen. Für die Bratensoße den restlichen Inhalt des Bräters (Gewürze herausfischen) in den Mixtopf geben und aufsteigend 1 Min./ Stufe 10 pürieren.
4. Mit Birnen und Preiselbeeren servieren.

Dazu sind Angies [Weihnachtskroketten](#) oder auch Schupfnudeln eine leckere Beilage.