



Rehkeule mit Holunderäpfeln

Zutaten

(für 6 Portionen)

- 1,5kg Rehkeule mit Knochen
- Salz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 2 Möhren
- 4 Stangen Staudensellerie
- 1 Stange Lauch
- 3 Zwiebeln
- 2 EL Öl
- 1 Lorbeerblatt
- 1 TL Wacholderbeeren
- 2 Gewürznelken
- 0,5l trockener Rotwein
- 300ml Wildfond
- 75ml Crème de Cassis
- 20g frischer Ingwer
- ½ kleine, rote Chilischote
- 20g Zucker
- 300ml Holunderbeersaft
- 0,5TL Speisestärke
- 2 Äpfel

Zubereitung Rehkeule mit Holunderäpfeln

Fleisch mit Salz und Pfeffer einreiben. Gemüse und Zwiebeln putzen bzw. schälen und klein schneiden. Öl in einem Bräter erhitzen. Fleisch darin rundherum kräftig anbraten. Gemüse und Zwiebeln zugeben und mitraten. Mit Salz, Pfeffer, Lorbeer, Wacholder und Nelken würzen. Rotwein, Fond und Likör zugeben. Die Rehkeule zugedeckt bei 200°C etwa 1,5 bis 2 Stunden schmoren.

Ingwer fein würfeln. Chili entkernen und fein würfeln. Zucker in einem kleinen Topf hellbraun karamellisieren. Ingwer und Chili zugeben und mit Holunderbeersaft auffüllen. Aufkochen und bei mittlerer Hitze auf ca. 200ml einkochen lassen. Stärke mit ganz wenig kaltem Wasser glatt rühren, den Saft damit leicht binden.

Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Apfelviertel dritteln, die Spalten in den Sirup geben und einmal aufkochen. Äpfel vom Herd nehmen und bis zum Servieren im Sirup ziehen lassen. Dabei mehrmals wenden, damit die Apfelspalten die Farbe und den Geschmack des Sirups gleichmäßig annehmen.

Fleisch aus dem Bräter nehmen, Soße durch ein feines Sieb streichen und bei starker Hitze kräftig einkochen. Fleisch aufschneiden und mit Soße und Äpfeln servieren.