

Pečená srnčí kýta

Kategorie: Zvěřina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor: Jílek

Suroviny

Gebratene Rehkeule

Zutaten für Portionen

1 Reh (Rehkeule) von ca. 2 kg

500 g Knochen vom Reh, kleingehackt

2 EL Öl

40 g Butter

1 Zwiebel(n)

1 Möhre(n)

1 Stück Knollensellerie

2 Zweig/e Thymian

1 Lorbeerblätter

5 Wacholderbeeren, zerdrückt

2 Gewürznelken

125 ml Wasser

500 ml Sahne

1 EL Preiselbeeren

2 cl Portwein

Z

Postup

ubereitung

Von der Rehkeule am besten vom Wildhändler den Knochen auslösen und mit den übrigen Rehknochen klein hacken lassen. Das Öl mit 40 g Butter aufschäumen lassen, das gewürzte Fleisch darin auf beiden Seiten anbraten, die Knochen zugeben, kurz anrösten und in den heißen Backofen stellen. 45 Min. braten lassen, dabei immer wieder mit dem Fleischsaft übergießen. Zwiebel, Möhren und Knollensellerie schälen, in kleine Stücke schneiden und mit den Kräutern und Gewürzen zur Rehkeule geben. Die Keule mit Butter bestreichen und in weiteren 45 Min. fertig garen, gelegentlich mit Wasser begießen. Die Keule herausnehmen und in Alufolie hüllen, mindestens 10 Min. ruhen lassen. Den Bratensatz mit einem Pinsel ablösen. Die Sahne aufgießen und etwa 10 Min. köcheln lassen. Preiselbeeren und Portwein zugeben, noch einmal aufkochen lassen und durch ein Sieb passieren. Die Sauce in einer Sauteuse cremig einkochen lassen und bei Bedarf nachwürzen. Die Rehkeule am besten mit einem elektrischen Messer in Scheiben schneiden, auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit der Sauce übergießen. Dazu passen sehr gut Pfifferlingsknödel.