



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig
info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

Rehkeule in Spätburgunderessigsauce

Für 8 Personen

- | | | |
|-----|--|--|
| 1 | Rehkeule (ca. 1,8 kg)
küchenfertig | <p>Rehkeule 24 Stunden in der Marinade ziehen lassen. Eine Nacht gut abtropfen lassen. Für das Anbraten sollte das Fleisch und das Gemüse gut trocken sein.</p> <p>Marinadenflüssigkeit auf 250 ml reduzieren. Im Gusstopf mit Butter, die von allen Seiten gewürzte Rehkeule anbraten. Ca. 30 min bei 180 °C. Das Marinadengemüse am Ende der Garzeit mitrösten. Die in Alufolie eingepackte Rehkeule bei 60 °C warm halten.</p> <p>Sauce: Bratsaft mit Trester ablöschen, reduzierte Marinade, Wildfond und Traubengelee dazugeben und bis auf ca. 500 ml auskochen. Sieben und mit Faßbutter aufschlagen und abschmecken.</p> <p>Beilagen Empfehlung: Renette Apfel mit Koriander, Nelken und Muskatnüssen gebraten.</p> |
| | Für die Marinade: | |
| 1 | Fl Ahr Dornfelder | |
| 50 | ml Ahr Spätburgunder | |
| 100 | g Butter | |
| 4 | ml Karotten | |
| 300 | g Schalotten, grob gewürfelt | |
| 1 | Bouquet garni (Lauchgrün,
Zweig Sellerie, Petersilie,
Thymian) | |
| 1 | Knoblauchzehe | |
| 2 | Nelken | |
| 3 | Lorbeerblätter | |
| 10 | g Wacholder oder Tannenzweige | |
| 5 | g Pfefferkörner | |
| | Salz | |
| | Pfeffer | |
| | Für die Sauce: | |
| 1 | l Wildfond | |
| 100 | ml Ahrtrester | |
| 100 | g Ahrtraubengelee | |
| 150 | g Faßbutter | |