



10

REHKEULE / MUFFLONKEULE / WILDSCHWEINKEULE MIT WIRSING UND AUSTERNPILZEN



Vorbereitung 15 Minuten, Kochzeit 90 Minuten



Zutaten für 4 Personen:

- 1 Rehkeule, Mufflonkeule oder Wildschweinkeule (ca. 1,4 kg)
- 2 EL Öl, Salz, Pfeffer, 0.25 l Rotwein, 5 mittelgroße Zwiebeln
- 800 g Kartoffeln, 1 (ca. 800 g) kleiner Kopf Wirsingkohl
- 200 g Austernpilze, 30 g Butter oder Margarine
- 0.25 l Wildfond aus dem Glas, 1 TL mittelscharfer Senf
- 1 Glas (410 g) Wild-Preiselbeeren im Saft, 2 EL dunkler Soßenbinder, Petersilie



Zubereitung:

1. Rehkeule oder Mufflonkeule trocken tupfen. Mit Öl bestreichen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Auf die Fettpfanne des Backofens legen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Gas: Stufe 3) ca. 1 1/2 Stunden braten. Nach und nach mit je 1/8 Liter Rotwein und Wasser ablöschen. Zwiebeln schälen und vierteln. 15 Minuten vor Ende der Garzeit mit auf die Fettpfanne geben. Keule mit etwas vom entstandenen Bratensatz und restlichem Rotwein begießen.
2. In der Zwischenzeit Kartoffeln schälen und in Salzwasser garen. Wirsing putzen, vierteln. Strunk herausschneiden. Kohl in Streifen schneiden. In kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten blanchieren. Abtropfen lassen.. Austernpilze putzen, waschen, trocken tupfen, etwas zerkleinern. Fett in einer Pfanne erhitzen. Pilze darin unter Wenden anbraten. Wirsing zufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Rehkeule herausnehmen, warm stellen.
3. Bratensatz durch ein Sieb gießen. Mit Wildfond auf 1/2 Liter auffüllen. Mit Salz, Pfeffer, Senf und 4-6 Esslöffel Preiselbeersaft (aus dem Glas) abschmecken. Kurz aufkochen, Soßenbinder einrühren, nochmals aufkochen. Rehkeule mit etwas Soße und Gemüse auf einer Platte anrichten. Mit Petersilie garnieren..