

REHBRATEN IN CALVADOS-RAHM



Vorbereitung 20 Minuten, Kochzeit 120 Minuten



Zutaten für 4 Personen:

3-4 Wacholderbeeren, 2 Lorbeerblätter, 3-4 Stiele Thymian, ¼ TL gem. Piment, Pfeffer, Salz, 1 kg Rehbraten, Edelteile aus der Keule, 1 EL Butterschmalz, 1/2 Bund Suppengrün, 1 mittelgroße Zwiebeln, 3 EL Calvados oder Brandy, 200 ml Wildjus, 1 Zweig Rosmarin, 4 Scheiben Wildschweinspeck, 50-75 g Schlagsahne, 1 EL Mehl, Feige, Thymian und Rosmarin.



Zubereitung:

1. Wacholder zerdrücken. Lorbeer zerbröseln. Thymian waschen, abzupfen. Alles mit Piment und Pfeffer mischen. Fleisch trocken tupfen und damit einreiben. Zugedeckt über Nacht kalt stellen.
2. Butterschmalz im Bräter erhitzen. Fleisch salzen, rundherum anbraten. Suppengrün putzen, waschen und grob zerkleinern. Zwiebeln schälen, vierteln. Beides mit anbraten.
3. Mit Calvados, Wildfond und ca. 1/8 l Wasser ablöschen. Rosmarin waschen und zufügen. Braten mit Speck belegen. Zugedeckt im heißen Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) 1 1/2 - 1 3/4 Stunden schmoren. Öfter mit Fond begießen und evtl. noch etwas Wasser angießen
4. Braten offen ca. 15 Minuten weiterbraten. Warm stellen. Fond durchsieben, Sahne zugießen. Mehl und 2 EL Wasser glatt rühren. In den Fond rühren, 4-5 Minuten köcheln und abschmecken. Alles anrichten und garnieren. Dazu schmecken Rotkohl und Kroketten.