

REHKEULE AUS DEM OFEN



Vorbereitung ca. 15 Minuten, Kochzeit 120 Minuten



Zutaten für 6 Personen:

2 kg Rehkeule, 10 Scheiben Speck, 80 g Butter für die Form,
6 frische Salbeiblätter in Streifen geschnitten, 3 EL Rosmarinnadeln,
4 Knoblauchzehen geschält und gehackt, 5 EL Weißweinessig,
5 EL Weißwein, Natives Olivenöl extra.



Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 Grad / Gas Stufe 6 vorheizen. Die Keule abtupfen. Das Fleisch an mehreren Stellen mit einem Messer einschneiden und dort mit Salbei und etwas von dem Rosmarin füllen. Die Speckscheiben um die Keule wickeln und diese rundum mit Öl bestreichen.
2. Die Keule in eine gefettete Form legen und mit Knoblauch und noch etwas Rosmarin bestreuen. Essig und Wein darüber gießen und für 2 Stunden im Backofen garen. Gelegentlich mit Sud begießen und nach der Hälfte der Zeit wenden. Zu dem Braten passt hervorragend ein leichter Spinatsalat.