WILD KÜCHE

Landgasthof Schnaus

Dorfstraße 42, 93176 Oberpfraundorf
Telefon: 09493 / 789
Telefax: 09493 / 2944
info@landgasthof-schnaus
www.landgasthof-schnaus.de

Mostbraten von der Rehkeule

1 Rehkeule
Salz, Pfeffer
150 g Butterschmalz

1 Liter Brühe
2 Lorbeerblätter
Wurzelgemüse
1 Zwiebel
50 g Speck
½ Liter Most
100 ml Essig

Mehlschwitze
50 g Butter
2-3 Esslöffel Mehl
1 Birne geschält
2 Esslöffel Zucker karamellisieren

Zubereitung

Rehkeule etwa 2 Tage in Most einlegen um ein zartes Ergebnis zu erreichen.

Als Erstes die Rehkeule mit Salz und Pfeffer einreiben und in Butterschmalz anbraten.

Zermahlene Wacholderbeeren, Lorbeerblätter, Wurzelgemüse, Zwiebel und Speck mit hinzugeben. Anschließend mit Most ablöschen und mit Brühe aufgießen.

Für 60 bis 70 Minuten leicht kochen lassen bis es zart ist.

Das Fleisch aus der Soße nehmen. Soße mit Most aufgießen, einen Schuss Essig hinzufügen & das Ganze mit Mehlschwitze binden. Die fertige Soße danach durch den Sieb streichen.

Um ein geschmackliche Erlebnis zu erreichen, sollten zum Schluss karamellisierte Birnenstücke unter die Soße gemischt werden.

Als ideale Beilage empfehlen wir Spätzle zu servieren.

Guten Appetit