

Weniger ist manchmal mehr!

Dieses Rezept besticht durch puren Geschmack und einfache Zubereitung. Innerhalb von einer Stunde ist die Rehkeule fertig.

Zutaten:

- Rehkeule
- 2 Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer
- Rosmarin
- Olivenöl
- Butter

1. Die Rehkeule in die natürlichen Muskelstränge zerteilen und mögliche Fettreste entfernen. Das Fleisch mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen.
2. Den Ofen auf 120° C vorheizen
3. Öl in der Pfanne erhitzen. Knoblauchzehen klein schneiden und in das heiße Öl geben. Die Teile der Rehkeule ca. 3 Minuten kurz im heißen Öl braun anbraten.
4. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und in einer offenen Form im Ofen bei 120° C in den Ofen stellen.
5. Etwas Butter in der Pfanne schmelzen und nach 5 – 10 Minuten Fleischstücke mit der geschmolzenen Butter übergießen.
6. Die kleineren Stücke nach 30 – 35 min und die größeren Stücke nach 45 min herausnehmen. Das Fleisch ist von innen noch rosa.

Dazu passt ein Chutney. Der Bratensaft aus der Ofenform gibt eine wunderbare Basis für eine Sauce nach eigenem Geschmack ab.

Wir wünschen **schöne Momente** mit bestem Wildfleisch. Besser als Bio!