

Rehbraten mit Preiselbeeren (Für 2 Personen)

<u>Fleisch</u>	1 Rehness (etwa 400 g)
<u>Gemüse</u>	100 g Zwiebel 50 g Karotten 40 g Stangensellerie
<u>Sonstiges</u>	2 EL Öl zum Anbraten 1 TL Tomatenmark 50 ml kräftiger, dunkler Rotwein 1 EL Preiselbeermarmelade 600 ml braune Wildbrühe oder Fleischsuppe
<u>Würzmittel</u>	je 1 Zweig Thymian und Rosmarin 2 Salbeiblätter 3 Wachholderbeeren Pfeffer aus der Mühle Salz
<u>Weiteres</u>	1 EL kalte Butter zum verfeinern der Sauce



- Die Rehness putzen, mit Salz und Pfeffer würzen.
- In einer heißen Bratpfanne in etwas Öl auf allen Seiten anbraten, die Sehnen und Abschnitte dazugeben, das geputzte, gewaschene und in grobe Würfel geschnittene Gemüse dazugeben und mit rösten
- Mit etwas brauner Wildbrühe aufgießen und im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad braten.
- Das Fleisch herausnehmen, mit den Kräuterzweigen (Thymian, Rosmarin, Salbei) in eine Alufolie hüllen und nachziehen lassen.
- Das Tomatenmark zum Bratensatz geben, ebenfalls mit rösten, dann mit dem Rotwein löschen, dann mit der übrigen braunen Wildbrühe aufgießen, die zerdrückten Wachholderbeeren und die Preiselbeeren dazugeben.
- Die Wildsauce langsam 15 Minuten kochen lassen bis sie die gewünschte Konsistenz hat.
- Die Sauce passieren, eventuell mit etwas Speisestärke und der kalten Butter binden, den Braten in Scheiben schneiden und mit der Sauce und noch einigen Preiselbeeren servieren.

Gartemperatur: 180 Grad
Garzeit: 25- 30 Minuten

Empfehlung

- Als Beilage eignen sich Kartoffelgratin, Polenta, Spätzlen, glasierte Schalotten, Blaukraut usw.

