



## Einfacher Rehbraten

### Zutaten

- 800 g Rehkeule (gibt's im Hofladen)
- Wurzelgemüse (Möhre, Petersilienwurzel, Lauch)
- 2 Zwiebeln
- Salz, Pfeffer oder Gewürz Sundogsbron von der Gewürzmühle
- 4 El Öl
- 250 ml Rotwein z.B. Dornfelder von Möslein
- 100 ml Wasser
- 3 El Tomatenmark
- 1 Lorbeerblatt
- 3-4 Wacholderbeeren
- Rosmarinzweig
- Thymianzweig
- 1 El eiskalte Butter



### Zubereitung

Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Gemüse schälen, waschen und in grobe Stücke schneiden. Zwiebeln schälen, grob würfeln. Fleisch trockentupfen und würzen. Dafür z.B. mit dem Gewürz Sundogsbron von der Gewürzmühle oder mit Salz und Pfeffer einreiben. 2 El Öl in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch darin von allen Seiten anbraten. Das Fleisch herausnehmen, den Bratensatz mit dem Rotwein ablöschen.

Das Gemüse in einen Bräter geben, den Bratenfond aus der Pfanne zugießen und das Tomatenmark in die Flüssigkeit einrühren. Nun das Fleisch draufgeben. Das Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, Rosmarin und Thymian um den Braten legen und in den vorgeheizten Ofen schieben. Deckel nicht vergessen. Während des Bratens immer wieder mit der Flüssigkeit im Bräter übergießen. Da der Braten recht klein ist, ist er nach ca. 75 Minuten fertig.

Den Braten warm stellen. Einen Teil des Gemüses und die Gewürze (Lorbeer, Wacholder, Thymian, Rosmarin) aus der Soße nehmen, den Rest mit der Soße fein pürieren. Wenn man das ganze Gemüse durchpüriert, wird die Soße sehr dick, deshalb habe ich nur einen Teil davon genommen.

Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken, zum Abrunden die kalte Butter einrühren.

Den Braten in Scheiben schneiden mit der Soße und Beilagen servieren. Als Beilage passen Knödel aller Art, Blaukraut und Preiselbeeren dürfen natürlich nicht fehlen.

Ich wünsche einen guten Appetit!