



Rehbraten aus dem Ofenmeister

Backofen: 230° C Ober- / Unterhitze
Backzeit: ca. 2,5 h
Zubehör: Ofenmeister

Zutaten:

1 Bund frisches Suppengemüse
1 Zwiebel
1,5 - 2 kg Rehkeule oder -rücken
1-2 TL Wildgewürz
evtl. 2-3 Knochen

Soße:

1 EL Tomatenmark
1 EL Senf
1 Glas Wildfond (400 ml)
1 EL Gemüsebrühepulver
250 ml Rotwein (halbtrocken, Rhône)
400 ml Wasser
3 EL Balsamico bianco
1 TL Paprikapulver
Salz & Pfeffer

20 g Speisestärke
20 g Wasser
1 Becher Sahne

Zubereitung:

Suppengemüse waschen, ggf. schälen, in Stücke schneiden und in den Ofenmeister geben.

Rehbraten trockentupfen, mit dem Wildgewürz einreiben und auf das Suppengemüse legen.
Knochen, wenn vorhanden, ebenfalls in den Ofenmeister legen.

Alle Soßenzutaten in der großen Nixe verrühren und dann über das Fleisch in den Ofenmeister gießen.

Deckel aufsetzen, auf die unterste Schiene in den kalten Backofen schieben und dann ca. 2 - 2,5 h (je nach Fleischgröße) bei 230° Ober-/Unterhitze garen.

Nach Ende der Garzeit Fleisch auf das große Schneidbrett mit Safrille legen und Soße inkl. Suppengemüse in den Thermomix umfüllen und 10 sek / Stufe 10 pürieren.

Speisestärke mit Wasser anrühren und zusammen mit der Sahne in den Thermomix geben.
4 min / 100° C / Stufe 1,5 aufkochen.

Mit Klößen, Rotkohl und Preiselbeermarmelade servieren.



