



Wildspezialitäten bei Globus

Rehbraten mit Rotwein-Preiselbeer-Soße und Klößen

Zutaten

2 kg Rehbraten	4 Wacholderbeeren
etwas Butterschmalz	6 Lorbeerblätter
1 Orange	4 Salbeiblätter
4 Schalotten	4 Nelken
etwas Butter	2 Stangen Zimt
4 TL Honig	2 EL Balsamico-Creme
ca. 1 L Spätburgunder Rotwein	4 EL Creme Fraiche
20 ml Weinbrand	n.B. Soßenbinder
4 Pck. Rinderpaste/ Bratensaftwürfel	etwas Wildgewürz
2 EL Senf	etwas Salz
4 EL Preiselbeeren	etwas Kreuzkümmel
2 EL Tomatenmark	

Zubereitung

6 Personen - 3 Std. und 30 Minuten

Das Reh gut abspülen und ggf. Hautreste und Sehnen entfernen. Das Reh in einem Bräter mit etwas Butterschmalz von allen Seiten gut anbraten, anschließend mit Wildgewürz und Salz würzen.

Den Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen. Orangensaft auspressen. Schalotten würfeln und mit etwas Butter und Honig kurz andünsten (nicht bräunen). Mit Rotwein ablöschen, Weinbrand, Rinderpaste (oder Bratensaftwürfel) einrühren und kurz aufkochen. Orangensaft, Senf, Preiselbeeren, Tomatenmark, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter, Salbeiblätter, Nelken, Zimtstangen und Balsamico-Creme unterrühren und in den Bräter zum Reh gießen. Das Rehfleisch sollte gut zur Hälfte in Soße liegen, ansonsten noch etwas mehr Rotwein hinzugeben.

Das Reh im Bräter ca. 2-3 Stunden (je nach Menge) im Backofen garen, alle 10-15 Minuten mit Flüssigkeit aus dem Bräter übergießen (damit es nicht trocken wird). Klöße nach Anleitung zubereiten. Zum Servieren das Reh aus dem Bräter nehmen, in Alufolie einwickeln und zum Warmhalten in den noch warmen Ofen stellen. Die übrig gebliebenen Creme Fraiche durch ein Sieb filtern, in einem Topf aufkochen, unterrühren, nach Belieben mit Soßenbinder andicken und ggf. nochmal mit etwas Honig, Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel abschmecken.

Lassen Sie es sich schmecken!