

Gedünsteter Rehbraten

Durch die schonende Zubereitung wird der gedünstete Rehbraten besonders zart. Feine Hagebutten geben der Sauce bei diesem Rezept den letzten Schliff.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,5 h



Zutaten

| | |
|------------|-----------------------------|
| 800 g | Rehshlögel (ausgelöst) |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |
| 2 EL | Öl |
| 150 g | Zwiebeln (fein geschnitten) |
| 3 EL | Hagebutten |
| 1 EL | Paradeisermark |
| 120 ml | Rotwein |
| 500 ml | Suppe |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |
| 1 Prise | Wacholder |
| 1 Stk. | Lorbeerblatt |
| 1 Schuss | Rotwein |
| 1 EL | Mehl |
| 1 Stk. | Gemüsewürfel |
| 1 Handvoll | Preiselbeeren |

Zubereitung

1. Ein **Gedünsteter Rehbraten** beeindruckt auch Feinschmecker. Hierfür zuerst die Rehshlögel rundum mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Kasserolle Öl erhitzen und das

Fleisch von allen Seiten gut anbraten. Anschließend die Zwiebeln hinzufügen, leicht anrösten und dann Paradeisermark hinzufügen. Die Mischung solange durchrösten, bis sie eine dunkle, schöne Farbe hat.

2. In der Zwischenzeit die Hagebutten und das Wurzelgemüse dazugeben und mehrere Mal mit Rotwein ablöschen. Jetzt mit Wasser und Suppe auffüllen und den Lorbeer und Wacholder beimengen. Den Ofen auf 150°C vorheizen und den Rehbraten für etwa 2-2,5 Stunden weich schmoren. Falls notwendig mit Flüssigkeit auffüllen.
3. Nach dem Schmoren das Fleisch aus der Sauce nehmen, abseihen und je nach Geschmack würzen. Falls notwendig die Sauce mit Mehl und Rotwein binden. Den Rehbraten auf vorgewärmte Teller geben, die Gemüsewürferln darüber geben und mit Preiselbeeren dekorieren.

Tipp

Als Beilage serviert man zum gedünsteten Rehbraten Knödel und Rotkraut.