

# Gegrillte Rehkeule

Mit diesem Rezept gelingt eine gegrillte Rehkeule! Die Gäste einmal mit einem etwas anderen Braten überraschen!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 1,5 h

**Gesamtzeit:** 2,0 h



## Zutaten

|          |                                  |
|----------|----------------------------------|
| 1 kg     | Rehfleisch (von der Keule)       |
| 4 EL     | Cranberries (getrocknete)        |
| 220 ml   | Portwein                         |
| 2 Stk.   | Lorbeerblätter                   |
| 1 Stk.   | Sternanis                        |
| 40 ml    | Balsamicoessig (roten)           |
| 0.5 EL   | Meersalz                         |
| 1 EL     | <a href="#">Zucker</a> (braunen) |
| 1 EL     | Knoblauchgranulat                |
| 1 EL     | Thymian (getrockneten)           |
| 1.5 EL   | Meersalz (grobes)                |
| 0.5 TL   | <a href="#">Pfeffer</a>          |
| 1 TL     | Wildgewürz                       |
| 2 Zweige | Rosmarin                         |
| 2 Zweige | Thymian                          |

## Zubereitung

1. Für die gegrillte Rehkeule als Erstes den Grill auf circa 120–130°C erhitzen. Damit die Rehkeule besonders lecker wird, zuerst die Marinade herstellen. Dazu braunen Zucker, Knoblauchgranulat, Thymian, Pfeffer und Wildgewürz miteinander vermischen. Mit dieser Mischung die Rehkeule von allen Seiten gut einreiben, auch von innen.

2. In einem mittleren Topf den Sternanis geben, Lorbeerblätter hinzufügen und mit Portwein angießen. Dies dann aufkochen und wenn es sprudelt, die Cranberrys hineingeben. Das Ganze circa 10 Minuten ziehen lassen. Danach abgießen, aber den Saft nicht wegkippen, sondern in einem Gefäß zur Seite stellen und aufbewahren. Mit den Cranberrys die Rehkeule füllen.
3. In einer großen Reine die Rosmarin- und Thymianzweige platzieren und die Rehkeule darauf legen. Dies danach auf den Grill legen und bei indirekter Hitze mit geschlossenem Deckel garen. Wenn die Kerntemperatur von circa 60°C erreicht ist, ungefähr 1 Stunde 20 Minuten garen lassen. Immer wieder mit dem Bratenthermometer die Temperatur kontrollieren.
4. Ist sie weniger, braucht die Keule länger, ist sie höher, dann bitte früher aus dem Ofen nehmen, da sie sonst zu trocken wird. Die angegebene Temperatur wäre die Ideale!
5. Den zuvor zur Seite gestellten Saft der Cranberrys mit dem Meersalz mischen und damit die Keule in regelmäßigen Abständen, circa alle 15 Minuten bestreichen. Das gibt eine leckere feste Oberfläche, die einen besonderen Gaumenschmaus darstellt.
6. Nach der Garprobe die Keule in Scheiben schneiden und heiß servieren.

## Tipp

Zur gegrillten Rehkeule passen sehr gut gegrillte Tomaten und Ofenkartoffeln, aber auch Bohnen im Speckmantel und Prinzesskartoffeln sind lecker.