Rehbraten

Der zarte Rehbraten ist ein Genuss für alle Sinne. Das Rezept kann durch eine Salatbeilage ergänzt werden.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 2,0 h

Ruhezeit: 72,0 h

Gesamtzeit: 74,5 h

Zutaten

Für die Beize

250 ml	Essig
1 l	Wasser
160 g	Wurzelwerk
100 g	Zwiebel
1 Prise	Salz
8 Stk.	Pfefferkörner
4 Stk.	Gewürzkörner
1 Stk.	Lorbeerblatt
1 Prise	Thymian

Für den Braten

800 g	Rehrücken
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
3 EL	Mehl
120 g	Zwiebel
1 EL	Butter

Zubereitung

1. Einer der schmackhaften Klassiker ist der **Rehbraten**. Wurzelgemüse reinigen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebeln abziehen und fein hacken.

2. Beize aus Essig, Wasser, Zwiebeln sowie Wurzelgemüse herstellen. Salz, Pfefferkörner sowie Gewürzkörner, ein Lorbeerblatt und Thymian zur Beize geben.

3. Hochwertigen Rehrücken oder Rehkeule in diese Beize legen und gut durchziehen lassen, am besten für drei bis vier Tage. Nach dem Beizen Wild von der Haut befreien und im Anschluss mit Pfeffer und Salz würzen.

4. Zwiebeln gründlich schälen und fein zerhacken. In einer Pfanne Butter erhitzen und das Fleisch mit den Zwiebeln darin anrösten. Dann bei mittlerer Hitze etwa 1,5 bis 2 Stunden lang fertig garen. Zwischendurch die Beize in regelmäßigen Abständen über das Fleisch gießen.

5. Das Fleisch entnehmen. Den Bratensaft nutzen, um diesen mit Mehl zu einer deftigen Sauce zu binden. Diese Sauce nochmals aufkochen lassen.

6. Den Rehbraten in Scheiben schneiden und vor dem Anrichten noch mit der Bratensauce übergießen.

Tipp

Schmackhafte Knödel zum Rehbraten reichen.