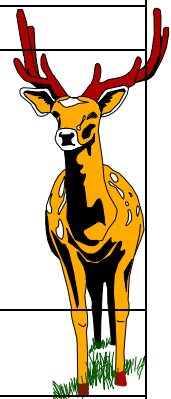




Dezember 2015

Rehkeule mit Kräuterkruste

Zutaten:		Zubereitung:
1 Rehkeule ohne Knochen ca. 1 kg		waschen, trocken tupfen
1 EL Öl		Fleisch rundherum anbraten miteinander vermischen
1 Scheibe Weißbrot	fein zerreiben	
1 Eiweiß	steif schlagen	
1 Prise Salz		
Je 2 EL Thymian und Rosmarin frisch oder TK fein gehackt		
2 TL mittelscharfer Senf		
Das Fleisch in eine ofenfeste Form geben, die Masse darauf streichen		
400 ml Wildfond 100 ml Rotwein		angießen
Im Backofen bei 160 Grad 1 Stunde garen lassen		
Bratenfond anschließend in einem Topf aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Senf abschmecken, nach Wunsch andicken.		



Dazu schmecken Weckknödel und Rotkohl oder Teigwaren und ein knackiger Salat.