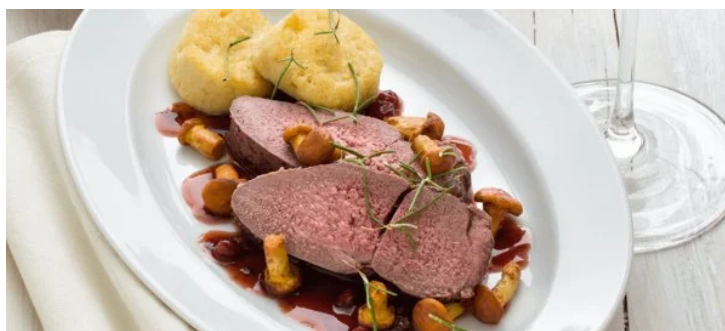




Rehbraten mit Preiselbeer-Orangen-Sauce



45 Min.



fortgeschritten



4 Portionen



glutenfrei



laktosefrei



ohne Nüsse

Schritt 1

Für den Rehbraten das Fleisch mit Salz, Pfeffer sowie Thymian würzen und in Öl anbraten. Wieder herausheben.

Schritt 2

Wurzelwerk und Zwiebel grob schneiden, anbraten und mit etwas Rotwein ablöschen.

Schritt 3

Einkochen lassen und mit 500 ml Fond oder Suppe aufgießen.

Schritt 4

Für die Orangensauce die Gewürze sowie die halbierte Orange begeben und Rehbraten mit der schönen Seite nach unten einlegen.

Schritt 5

Deckel aufsetzen und im gut vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad etwa 50-20 Minuten (je nach Fleischstärke) dünsten. Das Fleisch soll innen leicht rosa sein!

Schritt 6

Einmal wenden.

Schritt 7

Rehbraten herausheben und in Alufolie warmhalten.

Zutaten

- ♥ 1 kg Rehbraten (ausgelöster Schlögel)
- ♥ 1 Bund Wurzelwerk
- ♥ 1 Zwiebel
- ♥ Schuss kräftiger Rotwein
- ♥ 750 ml Wildfond oder Rindsuppe zum Aufgießen
- ♥ Wacholderbeeren, Lorbeerblatt
- ♥ Pfefferkörner, Gewürznelken
- ♥ Salz, Pfeffer, Thymian
- ♥ 1 unbehandelte Orange
- ♥ 1 Esslöffel Preiselbeerkompott
- ♥ Öl



ADEG Kochtipp

Die Backzeit hängt von der Fleischstärke ab, das Fleisch soll innen aber noch leicht rosa sein.

Schritt 8

Bratenrückstand mit Fond oder Suppe auf ca. 1/2 Liter aufgießen.

Schritt 9

Preiselbeerkompott zugeben und aufkochen.

Schritt 10

Die Orangensauce passieren und abschmecken.

Schritt 11

Rehbraten aufschneiden und mit der Orangensauce servieren.

Schritt 12

Mit beliebigen Beilagen anrichten.