

# Rehkeule in Backpflaumensoße

## Zutaten für 6 Personen:

1,2 kg	Rehfleisch (Keule ohne Knochen), küchenfertig
1 TL	Wacholderbeere(n)
1 TL	Pfeffer, ganze Körner
1 TL	Piment, ganze Körner
2 EL	Butterschmalz
1	Zwiebel(n)
2	Karotte(n)
2 EL	Tomatenmark
150 ml	Wein, rot
400 ml	Wildfond
6 cl	Portwein
100 g	Crème fraîche
100 g	Backpflaume(n)
	Salz und Pfeffer
	Speisestärke

## Rezept:

Die Rehkeule waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Die Wacholderbeeren mit den Pfeffer- und Pimentkörnern im Mörser fein zerreiben, die Rehkeule damit einreiben.

In einem Bräter in heißem Butterschmalz rundherum anbraten. Zwiebel abziehen, Karotten putzen und schälen, beides fein würfeln, zum Fleisch geben und kurz mitbraten. Tomatenmark einrühren, kurz anrösten. Backpflaumen fein würfeln und dazugeben. Mit Rotwein ablöschen und mit Wildfond auffüllen. Zudecken und im vorgeheizten Backofen bei 200 (Umluft 180) Grad ca. 1,5 Stunden schmoren.

Die Rehkeule aus dem Bratenfond nehmen und warm stellen. Den Bratenfond durch ein Sieb streichen, Portwein unterrühren, die Sauce nochmals aufkochen lassen und mit angerührter Speisestärke leicht binden. Salzen, pfeffern und die Crème fraîche unterrühren.

Die Rehkeule in Scheiben schneiden und mit der Sauce auf vorgewärmten Tellern servieren.

Buttergemüse oder Rotkohl, Spätzle oder Klöße und mit Preiselbeerkompott gefüllte Birnenhälften dazu reichen.