

Prinz-Eugen-Straße 2
77654 Offenburg

Ernaehrungszentrum@ortenauekreis.de
www.EZ-Ortenau.de

Rehkeule mit Kräuterkruste

Zutaten:	Zubereitung:
<p>1 Rehkeule ohne Knochen ca. 1kg</p> <p>1 EL Öl</p> <p>400 ml Fond</p> <p>100 ml Rotwein</p>	<p>Säubern.</p> <p>Fleisch ringsherum anbraten. In eine Ofenfeste Form setzen. Angießen.</p>
<p>1 Eiweiß</p> <p>1 Prise Salz</p> <p>1 Scheibe Weißbrot</p> <p>Je 2 TL Thymian, Rosmarin frisch oder getrocknet</p> <p>2 TL mittelscharfer Senf</p>	<p>Steif schlagen.</p> <p>Fein reiben.</p> <p>Alles miteinander vermischen und auf die Keule streichen.</p>
<p>Im Backofen bei 160 Grad Heißluft 1 Stunde garen lassen.</p>	
<p>Den Bratenfond anschließend in einen Topf geben, aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Senf abschmecken. Nach Wunsch andicken oder mit etwas Wein verdünnen.</p>	
<p>Dazu passen Weckknödel und Rotkohl oder Teigwaren und ein frischer Blattsalat.</p>	

