

Rehkeule im Wirsingbett

Zutaten:

2 Kg Rehkeule
200g fetter Speck in Scheiben
1 Wirsing
2 Zwiebel
200g getrocknete Steinpilze
2 Knoblauchzehen
500 ml Rotwein
2 EL California GM
Pfeffer und Salz

Zubereitung:

Bei der Rehkeule wenn nötig die Sehnen und Häute entfernen. Die Steinpilze wässern. Knoblauch, Zwiebel kleinschneiden und den Wirsing in Streifen. Wer mag kann die Rekeule vorher in einem Topf rundherum anbraten. Man kann die Rehkeule aber auch ohne anzubraten mit dem Knoblauch, Pfeffer und Salz einreiben. Danach mit fettem Speck belegen.

Die eingeweichten Pilze, Zwiebeln und den Wirsing vermischen. Das Pilzwasser durch ein feines Sieb gießen und mit Rotwein und der California GM mischen. Einen Bräter mit der Wirsing- Pilzmischung auslegen. Darauf die Rehkeule legen und mit dem Rest des Wirsing- Pilzmischung abdecken. Zum Schluß mit der Roweinmischung übergießen. Den Bräter mit einem Deckel verschließen und bei 90 Grad im Backofen ca. 3 Stunden garen. Die Kerntemperatur der Keule sollte 80 Grad betragen.

Temperos wünscht guten Appetit.