

Thüringer Rehbraten



Zutaten (4 Portionen)

1,5 kg küchenfertige Rehkeulen oder
Rehrücken
100 g fetter Speck
7 Wacholderbeeren
1 EL Preiselbeeren

250 g saure Sahne
Zitronensaft
2 EL Öl
2 EL Mehl
Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220 °C vorheizen.
2. Das Rehfleisch mit ca. 4 cm langen und 0,5 cm dicken Speckstreifen belegen und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. In einem Bratentopf Öl erhitzen und das Fleisch von allen Seiten kräftig darin anbraten. Wacholderbeeren in die Bratflüssigkeit geben und diese nach und nach mit 500 ml Wasser auffüllen. Dann den Braten zugedeckt in den Ofen schieben und 90 Minuten garen. 30 Minuten vor Ende der Bratzeit den Speck herunternehmen und das Rehfleisch mit saurer Sahne übergießen.
4. Das gegarte Fleisch herausnehmen und warm stellen.
5. Den Bratenfond mit etwas Wasser auffüllen und aufkochen lassen. Mit angerührtem Mehl zu einer Sauce binden, Preiselbeeren dazugeben, nachmals erhitzen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
6. Den Rehbraten in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren.