

Rehbraten



Zutaten (6 Personen)

1 Rehbraten (ca. 1,5 – 1,8 kg)	400 ml Rotwein
Baumann's Wildgewürz	1 EL Rosmarin
100 g Speck	1 EL Wacholderbeeren
100 g Butter	3 EL Preiselbeeren
1 Bund Suppengrün	Salz und Pfeffer
400 ml Baumann's hauseigener Wildfond	

Zubereitung

1. Den Rehbraten waschen, trocken tupfen und anschließend mit Baumann's Wildgewürz einreiben. Zermahlene Wacholderbeeren und Rosmarin vermischen und den Braten auch damit einreiben.
2. Den Speck auf das Fleisch legen.
3. Die Butter zerlassen und über den Braten gießen.
4. Das Gemüse in Stücke schneiden und um den Braten herum legen. Alles zusammen für ca. 30 Minuten bei 180 °C Umluft in den Backofen geben.
5. Nach Ablauf der 30 Minuten den Ofen auf 160 °C herschalten, den Braten mit Baumann's hauseigenem Wildfond übergießen und weitere 60 Minuten braten. Währenddessen den Braten wiederholt mit Bratenfond übergießen.
6. Nach dem Braten den Speck entfernen.
7. Den Bratensatz aufkochen und in einem Topf passieren. Den Rotwein und die Preiselbeeren hinzufügen und nochmals kurz aufkochen.