



Geflügelhof Frohoff-Hülsmann
Burgsteinfurter Str. 27
48493 Wettringen
Tel. 02557-316
Email: gefluegelhof@live.de

Rehkeule mit Bratäpfeln

Zutaten für 4 Personen:

1 Rehkeule
Salz, Pfeffer
5 Wacholderbeeren
Bratfett
¼ l Wasser
4-6 Äpfel
Rum
60g Rosinen
10g Mehl
20g Butter

Zubereitung:

Rehkeule mit Salz und Pfeffer würzen und mit den zerdrückten Wacholderbeeren bestreuen.
Mit etwas Bratfett anbraten und in den auf 180°C vorgeheizten Backofen schieben. Mit heißem Wasser angießen.

Während des Backvorgangs immer wieder mit dem Bratensud begießen.

Pro kg Rehkeule ca. 1 Std. backen.

Von den Äpfeln die Kerngehäuse entfernen, Höhlung mit in Rum getränkten Rosinen füllen. Die Äpfel etwa 10 Min. im Ofen braten.

Den Bratensatz mit dem Mehl und der Butter binden und abschmecken.

Guten Appetit!



Geflügelhof Frohoff-Hülsmann
Burgsteinfurter Str. 27
48493 Wettringen
Tel. 02557-316
Email: gefluegelhof@live.de

Wildschweinbraten in Burgunder

Zutaten für 4 Personen:

1,4 kg Wildschweinbraten
Salz und frisch gemahlener weißer Pfeffer
4 Eßl. Öl zum Anbraten
1 Eßl. Speisestärke in 1 Eßl. Wasser aufgelöst

Marinade:

1 Bund Suppengemüse, grob gehackt
1 gr. Zwiebel, grob gehackt
3 Stängel frischer Thymian, fein gehackt
1 TL Pfefferkörner
2 Lorbeerblätter
1 TL Wacholderbeeren
125 ml Rotweinessig
750 ml roter Burgunder

Zubereitung:

Den Braten in eine große Schüssel legen, alle Zutaten für die Marinade zugeben und darauf achten, dass das Fleisch gut bedeckt ist. Die Schüssel abdecken und mind. 24 Std. im Kühlschrank marinieren. Dabei zweimal am Tag das Fleisch wenden.

Das Fleisch aus der Marinade nehmen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Marinade durch ein Sieb in eine Schüssel passieren. Gemüse und Gewürze wegwerfen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

Das Öl in einem Bräter erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten scharf anbraten. Mit der Marinade ablöschen und abgedeckt in den Backofen schieben.

Etwa 2 Std. bei ca. 175°C backen und dabei immer wieder mit dem Bratensud begießen. Dann eine halbe Stunde bei ca. 150 °C schmoren lassen.

Die Schmorflüssigkeit durch ein Sieb passieren, abschmecken und mit der Speisestärke binden. Als Soße zum Fleisch servieren.

Guten Appetit!