

Kappes & Bananen



Rezepte für jeden Geschmack

Rehkeule im Blaukrautrand

Zutaten:

500g Rehkeule ohne Knochen
50g Pfefferkörner
50g zerdrückte Wachholderbeeren
Thymian
5 Nelken
200g gekochte Holunderbeeren
5 Zimtstangen
2 Sternanis
400g mehlig kochende Kartoffeln
Salz
Muskat
100g Butter
Sahne
1 kleiner Kopf Blaukraut
etwas Zucker
etwas Apfelsaft
etwas Rotwein
Olivenöl
1 Stich Butter
50g Butter

Zubereitung:

Rehkeule mit Pfefferkörnern, Wachholderbeeren, Thymian, Nelken, Holunderbeeren, Zimtstange und Sternanis über Nacht marinieren. Kartoffeln schälen, weich kochen, stampfen, mit Salz und Muskat würzen, mit 100g Butter glatt rühren, aufgekochte Sahne dazugeben. Blaukraut klein schneiden, salzen, pfeffern, zuckern und durchkneten. Apfelsaft und Rotwein angießen. Kraut aus dem Fond nehmen und gut ausdrücken. Fond mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, aufkochen lassen und mit 1 Stich Butter aufmixen. Kraut mit etwas Olivenöl in der Pfanne anschwitzen, etwas dünsten, mit Zucker karamellisieren lassen. Rehkeule aus der Marinade

Kappes & Bananen



Rezepte für jeden Geschmack

nehmen, salzen, pfeffern, in 50g Butter gold – gelb anbraten, auf einem Gitter 15 bis 20 min bei 180 Grad garen. Mit Kroketten servieren.