

Rehbockkeule mit Aprikosen-Spitzkohl und Spätzle



Zutaten für 6 Personen

Geschmorte Rehbockkeule

- 1200g Rehkeule ohne Knochen
- 75g Karotten in grobe Würfel geschnitten
- 75g Sellerie in grobe Würfel geschnitten
- 50g Lauch grob geschnitten
- 150g Zwiebel grob geschnitten
- 1EL Tomatenmark
- 100ml roten Portwein
- 100ml Rotwein, möglichst halbtrocken
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Nelken
- 1/2 Sternanis
- 5 Wachholderbeeren
- 15 weiße Pfefferkörner
- Salz/Pfeffer
- etwas Stärke
- 30g Aprikosenmarmelade

Aprikosen-Spitzkohl:

- 400g fein geschnittener Spitzkohl
- 30g Butter
- Salz, Zucker, Muskat
- 400g Aprikosen
- 5g feingeriebener Ingwer
- etwas Nussöl oder 20g Butter
- Salz und Zucker

Zubereitung

Geschmorte Rehbockkeule

Die Rehkeule in möglichst kleine Teile zerlegen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einem großen Bräter rundherum kräftig anbraten. Anschließend das Fleisch herausnehmen und beiseitestellen. Das gewürfelte Gemüse (bis auf den Lauch) in den Bräter geben und kräftig anrösten, bis es Farbe bekommt. Dann das Tomatenmark hinzufügen und kurz mitrösten. Danach den Lauch dazugeben und ebenfalls kurz mitbraten. Jetzt mit Portwein ablöschen und die Flüssigkeit reduzieren lassen. Anschließend den Rotwein dazugeben. Mit Salz abschmecken und die Gewürze sowie die Rehkeule in den Bräter zurücklegen. Dabei darauf achten, dass das Fleisch vollständig mit Flüssigkeit bedeckt ist. Um die Flüssigkeitsmenge zu ergänzen, kann man heißes Wasser oder Wildfond hinzufügen.

Den Bräter entweder im Ofen bei 160 °C oder auf dem Herd bei mäßiger Hitze mit geschlossenem Deckel garen, dabei alle 30 Minuten wenden. Je nach Größe der Stücke dauert das etwa 90 bis 120 Minuten – manchmal etwas länger oder kürzer. Ist das Fleisch gar, wird es aus der Sauce genommen. Die Sauce durch ein Sieb passieren, erneut aufkochen und die Aprikosenmarmelade unterrühren. Mit etwas Stärke die Sauce binden. Zum Schluss das Fleisch in Scheiben schneiden und zusammen mit der Sauce servieren.

Aprikosen-Spitzkohl

Die Butter in einem Topf schmelzen, dann den Spitzkohl hinzugeben, leicht würzen und mit geschlossenem Topf ohne Zugabe von Flüssigkeit garen.

Für die Aprikosen die Butter und das Nussöl in eine Pfanne geben und die Aprikosen mit dem Ingwer darin kurz anschwanken, dabei würzen. Nun den Spitzkohl dazugeben und alles erhitzen. Zum Schluss die Petersilie hinzugeben.

Rehbockkeule mit Aprikosen-Spitzkohl und Spätzle



Zutaten für 6 Personen

Spätzle

- 500g Mehrl Type 550
- 10 Eier
- 2 EL Öl
- Evtl etwas Wasser
- Salz
- 75g gehobelte Haselnüsse
- Nussöl/Butter zum Braten

Zubereitung

Spätzle

Alle Zutaten für den Spätzleteig mit der Hand oder in der Küchenmaschine gründlich verkneten, bis ein elastischer Teig entsteht.

In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Den Spätzleteig portionsweise mit einer Spätzlepresse direkt in das kochende Wasser drücken. Sobald die Spätzle an die Oberfläche steigen, noch kurz ziehen lassen.

Anschließend mit einer Schaumkelle herausnehmen und in kaltem Wasser abschrecken, um den Garvorgang zu stoppen. Danach gut abtropfen lassen.

Die abgetropften Spätzle in eine Pfanne mit etwas Nussöl geben und leicht anbraten. Zum Schluss die Haselnüsse hinzufügen und alles kurz durchschwenken. Vor dem Servieren mit frisch gehackter Petersilie verfeinern.

Alles schön anrichten und servieren – guten Appetit!

Tipp: Ein Rehbock aus der Sommerjagd eignet sich hervorragend für ein Sommergericht.