



### Zutaten:

1,2 kg Rehkeule, ohne Knochen  
 nach Bedarf Salz  
 nach Bedarf Pfeffer  
 2 Rosmarinzweig(e)  
 3 Thymianzweig(e)  
 3 bis 4 Salbeiblätter  
 1 EL Wacholderbeeren  
 2 bis 3 Knoblauchzehe(n)  
 60 g Butterschmalz  
 150 ml Rotwein  
 75 ml Wildfond  
 75 ml Cognac  
 1 Spitzkohl  
 500 g Weintrauben, rot  
 100 g Speck, dünn, geräuchert  
 560 g Walnusskerne  
 1 bis 2 TL Speisestärke  
 50 g Butter, kalt



Staub Cocotte rund aus Gusseisen in dunkelblau



Westmark Wurst- und Bratenschnur, Doppelpack 2x60 m



Continental Tranchierbrett aus Gummibaum Stirnholz



Dick Tranchiermesser Premier Plus mit Wellenschliff



PEUGEOT Salzmühle Vittel in Acryl

1

Die Rehkeule kalt abbrausen, trocken tupfen und sorgfältig mit Küchengarn binden. Dann mit Salz, Pfeffer würzen.

2

In eine große Cocotte 30 g Butterschmalz geben und erhitzen. Die Rehkeule zusammen mit Rosmarin, Thymian, Salbei, angedrücktem Wacholder und den geschälten Knoblauchzehen hineingeben und von allen Seiten anbraten.

3

Cognac, Rotwein und Wildfond zum Ablöschen zum Reh hinzugeben. Cocotte mit dem Deckel verschließen und die Keule bei mittlerer Hitze 30 Minuten sanft garen.

4

Inzwischen den Spitzkohl halbieren, den Strunk keilförmig heraus schneiden und die Hälften grob zerteilen. Die Weintrauben in einzelne kleine Rispen zerteilen.

5

Eine große Pfanne mit dem restlichen Butterschmalz erhitzen. Den Speck darin für etwa 6 Minuten knusprig braten. Dann die Trauben, Walnüsse und den Spitzkohl hinzufügen und alles kurz durchschwenken. Dabei das Ganze kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

6

~~Kohl, Trauben und Walnüsse um die Rehkeule~~ in der Cocotte verteilen. Mit geschlossenem Deckel weitere 30 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren.

7

Die geschmorte Rehkeule aus der Cocotte nehmen und in Folie gewickelt 10 Minuten ruhen lassen. Den Schmorsud aufkochen und mit Stärke leicht binden. Die Stärke dabei vorher mit etwas kaltem Wasser verrühren.

8

Die Butter unter den Spitzkohl heben und alles nochmals abschmecken und nachwürzen.

9

Die Keule mit einem scharfen Messer in dünne Scheiben schneiden und mit Speck Walnüssen, Gemüse und Trauben servieren.

Zu diesem Rezept schmecken Spätzle und Bandnudeln. Für den Wein empfehlen wir eine Pinot Noir. Statt Cognac können Sie auch Weinbrand verwenden.