



Rehgeschnetzeltes aus der Keule

Schritte: 8

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

20 Portionen

4 kg	Rehkeule ohne Knochen	500 g	Schalotten
5	rote Zwiebeln	1	Ingwerknolle
1	Staudensellerie	5	Äpfel
4 Zweige	Rosmarin	150 g	Tomatenmark
1 EL	Senf	1 L	Cranberrysaft
500 ml	Rotwein	100 ml	Madeira
10	Essiggurken		Öl zum Braten
	Pfeffer, Salz, Zucker, Piment		

Zubereitung

Zubereitung

1. Die Karotten, Zwiebeln und Ingwer schälen und fein würfeln.
2. Das Fleisch in ca. 1 cm dünne Streifen schneiden und kräftig im Öl anbraten.
3. Dann das gewürfelte Gemüse mitbraten und das Tomatenmark und Senf unterrühren.
4. Salz, Pfeffer, Zucker und Piment dazugeben.
5. Dann mit dem Saft ablöschen und den Rotwein und den Madeira unterrühren.
6. Mit dem Rosmarin für ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen.
7. Sellerie und Gurke fein würfeln und dazugeben und noch weitere 3-4 Minuten köcheln lassen.
8. Dann kann serviert werden.

Dazu passt ein Semmelknödel oder Kartoffelstampf.