

angelfoods Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

KEULE VOM REH MIT GLASIERTEN QUITTEN UND MARRONI (Für ca. 8-10 Pers.)

Zutaten für Rehschlegel (Keule)

Ca. 2 kg	Keule vom Reh / Rehschlege
250 g	Speckwürfel oder Schinken-Speck (Deutsche Spezialität)
4-5 Stk.	Rote Zwiebeln, halbiert und in grobe längs Streifen geschnitten
1 Stk.	Lauch, geschnitten
4 Stk.	Stangensellerie, geschnitten
1 TL	Wacholderbeeren, Lorbeer, Gewürznelken
½ Lt.	Rotwein
3 DL	Wildfond (oder Fleischfond)
1 DL	Crème de Cassis (oder Hagebuttenmark)

Zutaten für Glasierte Quitten und Marroni

3 Stk.	Quitten gross, geviertelt oder in grobe Spalten geschnitten
4 EL	Zitronensaft
50 g	Butter
20 g	Vollrohrzucker
1 TL	Koriandersamen
½ Lt.	Weisswein
300 g	Marroni, vorgegart

ZUBEREITUNG:

Fleisch mit Salz, Pfeffer einreiben. Gemüse putzen und schneiden. Öl in einem Bräter erhitzen. Fleisch darin kräftig anbraten. Mit Salz, Pfeffer, Lorbeer, Gewürznelken und Wacholder würzen. Rotwein, Wildfond und Likör zugeben und im Ofen zugedeckt ca. 1.5-2 Std. schmoren lassen.

Die Quitten halbieren, entkernen, in Spalten schneiden und sofort mit Zitronensaft mischen. Butter in einem Topf erhitzen bis dieser schäumt. Zucker beifügen und leicht karamellisieren. Quitten mit Koriander darin andünsten. Mit Weisswein ablöschen und noch ca. 15-25 Min. weiter köcheln lassen oder bis die Quitten gar sind. Die Marroni erst am Schluss begeben und darin ziehen lassen.

Am Schluss das Fleisch aus dem Bräter nehmen. Die Sauce durch ein Sieb streichen und nochmals bei starker Hitze aufkochen bis der Fond sich etwas eingedickt hat. Etwas wenig Vollrahm (nach Bedarf) begeben und abschmecken. Sauce auf einer grossen Platte anrichten – Fleisch darauf platzieren und die Quitten und Marroni darüber geben und damit garnieren. Direkt Vor den Gästen aufschneiden oder einfach nur zeigen.