

REHBRATEN IN ROTWEIN MIT HALBEN BACKKARTOFFELN UND ROTKOHLEN

Als ich dieses Rezept für meinen Rehbraten in Rotwein nach gut fünf Jahren auf die „neu-kochen-Liste“ gesetzt habe waren da eine Menge Fragezeichen mit im Spiel. Eines war: warum genau habe ich dieses Stück Fleisch 5 Tage lang in Rotwein eingelegt? Ich hatte selbst den Vermerk im Rezept, dass ich das Reh nur deshalb so lange durchgeschmort habe weil mir das nach fünf Tagen einfach sicherer war - aber als ich es jetzt neu aufgelegt habe waren mir gut 24 Stunden einfach genug. Punkt aus - und dafür wurde das Fleisch bei geringer Temperatur medium gegart. Ansonsten hat sich nicht viel verändert... außer, dass die Fotos jetzt deutlich appetitlicher aussehen - oder was meint ihr?

Damals war dieses Stück Wild übrigens der Hauptteil einer zerlegten Keule. Der kleinere Teil wurde zu Reh mit Salzkartoffeln und Granatapfelsauce verzaubert, mit den Resten gab es ein Wild-Stroganoff.



Zum Vergleich das Foto von 2012:



Nachdem der Rehbraten nun also in einem Sud aus Rotwein mit Balsamico Essig, Lorbeerblättern, Anissternen, Nelken und Wacholderbeeren im Kühlschrank geschlummert hat geht es endlich los...

ZUTATEN FÜR 2-3 PERSONEN:

800g Reh (Fleisch aus der Keule), alternativ gehen auch Hirschsteaks

1 Flasche Rotwein, trocken (alternativ geht auch alkoholfreier Rotwein + 4cl mehr Balsamico)

4 cl Balsamico Essig

3 frische Lorbeerblätter

2 Anissterne

6 Nelken

10 Wacholderbeeren

1 große Zwiebel

3 EL Butter (2 EL um den Braten anzubraten, 1 EL für die Kartoffeln)

4 Zweige Rosmarin (3 zum Fleisch, 1 für die Kartoffeln)

Pfeffer und Salz

4-5 große Kartoffeln

2 gute Esslöffel Preiselbeeren

Für den Rotkohl:

1 kg Rotkohl

2 Lorbeerblätter

4 Nelken

3 Pimentkörner

1 1/2 EL Essigessenz oder ca. 4-5 EL heller Speiseessig (z.B. Balsamico bianco)

1 EL Zucker

1 TL Salz

1 Glas Rotwein (mit oder ohne Alkohol)

1/4 L Wasser

2 EL Schmalz (wer keinen Schmalz hat: Butter geht auch)

1 Apfel, z.B. Boskop

1 kleine Zwiebel

etwas Pfeffer bei Bedarf zum Abschmecken

ZUBEREITUNG:

Dieses Gericht braucht ungefähr 24 Stunden Vorbereitungszeit.

Den Wein mit den Lorbeerblättern, Nelken, Anissternen, Wacholderbeeren und dem Essig aufkochen. Den Rotweinsud komplett abkühlen lassen. Das Fleisch in einen kleinen Bräter legen und mit dem Gewürzrotwein übergießen. Es sollte komplett bedeckt sein. Den Bräter in den Kühlschrank stellen. Nach der Hälfte der Zeit wende ich das Fleisch einmal, ansonsten braucht es aber keine weitere Aufmerksamkeit.

Am Kochtag:

Für den Rotkohl zuerst den Kohl ganz fein schneiden oder reiben. In einem großen Topf die geschälte und fein gewürfelte Zwiebel im Schmalz anbraten. Den Kohl mit in den Topf geben. Lorbeerblätter, Nelken und Pimentkörner dazugeben und alles mit dem 1/4 Liter Wasser, Essig und Rotwein aufgießen und mit Salz und Zucker würzen. Einmal aufkochen und dann bei mittlerer Hitze (hier Stufe 8 von 14) im offenen Topf köcheln lassen. Den Apfel kleinschneiden und untermengen.

Der Apfelrotkohl muss jetzt ca. 1,5 Stunden köcheln. Dabei immer den Flüssigkeitsspiegel im Auge behalten und umrühren damit nichts anbrennt. Am Ende den Kohl abschmecken und bei Bedarf noch mit etwas Essig, Salz, Zucker oder Pfeffer verfeinern.

Für den Rehbraten:

Das Fleisch aus dem Sud nehmen und rundum trocken tupfen. Den Rotweinsud in einen kleinen Topf umfüllen und den Topf mit etwas Küchenpapier trocken wischen. Die Butter hinein geben und auf dem Herd erhitzen.

Den Backofen auf 80°C vorheizen. Ganz unten in den Ofen ein Backblech mit Wasser schieben.

Eine geschälte und geviertelte Zwiebel und die Rosmarinzweige dazugeben. Das Fleisch einer Prise Salz einreiben und ebenfalls in den Bräter legen.



Das Fleisch im Bräter rundum anbraten. Den Bräter in den Ofen schieben – ich arbeite mit einem Fleischthermometer und stelle eine Zieltemperatur / Kerntemperatur von 60°C. Dafür ist das Fleisch bei mir gut eine Stunde im Ofen.

Für die Kartoffeln:

Die Kartoffeln halbieren oder in Fingerdicke Scheiben schneiden. Die Kartoffeln mit etwas Salz würzen und mit einem Stückchen Butter und etwas Rosmarin in ein Alufoliepäckchen wickeln.

Im Ofen nach etwas Platz suchen - da steht ja schon der Bräter - wenn ihr auch mit Drehen und Wenden nicht wirklich Platz findet folgender Trick: den Deckel vom Bräter umdrehen und die Folienpäckchen einfach zum Garen in die Schale legen. Dazu sollte man ihnen aber knapp 60 Minuten Zeit geben weil wir ja nur 80°C haben. Nach 60 Minuten können die Kartoffeln ausgepackt werden. Der Bräter mit dem Fleisch wird dann vermutlich aus dem Ofen genommen und die Temperatur auf 220°C erhöht. Die Kartoffeln weit oben im Ofen goldbraun backen.

Das Fleisch im abgedeckten Bräter 5-10 Minuten ruhen lassen.

In dieser Zeit aus dem Bratensaft, einem Glas vom Rotweinsud und ca. 3 TL Preiselbeeren ein Sauce zaubern. Kurz aufkochen, den Rosmarin entfernen, die Zwiebeln mit dem Stabmixer pürieren und die Sauce mit 2 TL kalter Butter etwas abbinden. Das Fleisch tranchieren und zusammen mit Rotkohl und Kartoffeln anrichten. Etwas Sauce und einen Klecks Preiselbeeren mit auf den Teller geben und fertig ist der Rehbraten in Rotwein mit halben Backkartoffeln und Rotkohl.

Viel Spaß beim probieren!

