



# WINTERHALTER

*Höchster Genuss.*

## Rehbraten geschmort

### **Zutaten:**

1 kg Rehkeule  
0,5 kg Schmorgemüse  
2 Teile Zwiebeln,  
1 Teil Lauch,  
1 Teil Sellerie  
1 l Brühe  
Tomatenmark, Salz, frisch gemahlener Pfeffer  
Preiselbeeren

*für 4  
Personen*

### **Zubereitung:**

In einem Schmortopf die Rehkeule kräftig in heißem Fett anbraten. Anschließend legt man sie auf einen vorgewärmten Teller und brät im Topf das Röstgemüse (Zwiebeln, Sellerie und Karotten) an. 1 Esslöffel Tomatenmark dazugeben und ebenfalls anrösten. Danach setzt man das Rehfleisch auf das Gemüse im Topf. Bei ca. 170°C, ungefähr 40 Minuten lang, langsam im vorgeheizten Backofen garen und immer wieder mit Brühe, zum Schluss mit etwas Rotwein, übergießen. Anschließend den Braten herausnehmen. Die Soße durch ein Sieb passieren und mit Pfeffer, Salz, sowie Preiselbeeren vollenden.

Spätzle sind die traditionelle und wohlschmeckende Begleitung.