

## Rehkeule

Das Fleisch waschen und trockentupfen. Fetten Speck auslassen und das Fleisch darin von allen Seiten scharf anbraten. Dann mit Rotwein ablöschen und Nelke, Wacholderbeeren und Lorbeerblatt dazugeben. (Für 1 kg Fleisch ca. einen halben Liter Rotwein, 5 Wacholderbeeren, 4 Nelken und 3 Lorbeerblätter.) Den Topf abdecken und bei mittlerer Temperatur ca. 70 Minuten schmoren lassen. Dann die Rehkeule mit Holundergelee Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas kalte Butter zum Binden untermischen.

Dazu schmecken Spätzle und Rosenkohl.