

Rehbraten



Zutaten

1 kg Rehschulter
2-3 Rehknochen
2 mittelgroße Zwiebel
½ Liter Wildsoße (2 Päckchen Wildgewürz von Ubena)
1 EL Butter
1 EL Preiselbeeren
Salz
Pfeffer
Öl zum Anbraten

Zubereitung:

Zwiebeln schälen und kleinschneiden. Öl erhitzen und die Zwiebel darin bei niedriger Temperatur goldgelb bis hellbraun anbraten, danach herausnehmen. Das Öl wieder hoch erhitzen und die Rehschulter von jeder Seite gut anbraten, herausnehmen und in einer Alufolie warm halten. Bevor das Fleisch zur Soße kommt, salzen und pfeffern.

Die Soße nach Anweisung anrühren und alle Zutaten zur Soße geben. Zum Kochen bringen und danach auf sehr niedriger Stufe den Braten 2½ köcheln lassen. Alle 15 - 20 Minuten die Rehschulter wenden.

Beilage

Kartoffelknödel