

Rehroulade mit Tannenspitzen – Für vier Personen

Rezept von Jean-Marie Dumaine (www.vieux-sinzig.com)

Zutaten:

800 g	Rehschulter ausgelöst
1	Nelken
1	Lorbeerblatt
1	Thymianzweig
1	Knoblauchzehen
4	Tannenspitzen
10 g	Zucker
10 g	Meersalz
	schwarzer Pfeffer
250 ml	Rotwein
250 ml	Wildfond
2 EL	Sonnenblumenöl
2	Zwiebeln
1	Karotten
1	Selleriezweig

Zubereitung:

Für die Rehroulade alle Kräuter, den Zucker und das Salz im Mörser zerkleinern. Damit die Rehschulter gleichmäßig würzen. Zusammenrollen und mit Küchengarn binden. Mindestens einen Tag im Kühlschrank ziehen lassen.

In einem Bräter die Rehroulade von allen Seiten im Sonnenblumenöl anbraten. Gewürfelte Zwiebeln, Karotte und Sellerie dazugeben und mit Rotwein und Wildfond ablöschen. Aufkochen lassen. Zugedeckt im Backofen bei 80 Grad etwa 4 Stunden langsam garen. Garzustand zwischen zwei Fingern prüfen. 'Das Fleisch sollte dazwischen leicht zergehen. Die Rehroulade in Alufolie einwickeln damit sie saftig bleibt. Sauce reduzieren, sieben und auskochen. Abschmecken.