



Thüringer Rehbraten

mit Callebaut- Schokolade verfeinert

ZUBEREITUNG

Das Rehfleisch mit einem spitzen Messer dünn häuten, abspülen und trocken tupfen. Den gut gekühlten Speck in etwa 4 cm lange Streifen schneiden und das Rehfleisch damit gegen die Faserrichtung spicken. Das Öl in einer großen Pfanne stark erhitzen, Margarine zugeben und in diesem Fettgemisch das mit Salz und Pfeffer eingeriebene Fleisch von allen Seiten unter häufigem Übergießen 10 bis 12 Minuten anbraten. 6 bis 8 zerdrückte Wacholderbeeren an das Bratfett geben, nach und nach mit dem Wasser angießen (man kann auch Rotwein verwenden) und den Braten zugedeckt im vorgeheizten Ofen garen, dabei ab und zu übergießen (Garzeiten: Keulenstück 90 Minuten, Rücken 30-40 Minuten), dann das Fleisch aus der Pfanne nehmen und warmstellen. Den Bratensatz mit etwas Wasser loskochen, mit angerührtem Mehl binden, die Konfitüre dazugeben, durchkochen lassen, mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken, etwas durchziehen lassen und durchsehen. Die zerbrochene Schokolade in der Soße auflösen, nicht kochen lassen. Sofort servieren.

Den Rehbraten in Scheiben schneiden und mit Apfelrotkohl, Weinkraut oder Rosenkohl und Thüringer Klößen servieren.

ZUTATEN (4 bis 6 Personen)

Braten	Soße
Rehkeule oder -rücken 1,5 kg	2 EL Öl
100g fetter Speck	1 EL Johannisbeer- oder Kirschkonfitüre, auch Preiselbeeren
½ l heißes Wasser oder Brühe	Salz, Pfeffer, Zitronensaft
Salz, Pfeffer, Wacholderbeeren	80g Schokolade: Callebaut Satongo (72% Zartbitter)