

Frischlingskeule

Zutaten

- 1 Frischlingskeule (etwa 2,5 kg)
- 2 l Buttermilch
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Butterschmalz
- 250 g TK-Suppengrün
- 375 ml Rotwein (ersatzweise Wildfond)
- 10 Wacholderbeeren
- 1 Scheibe Schwarzbrot
- 500 ml Wildfond
- 2 EL Waldhonig
- 100 g Hagebuttenmark
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Msp. Sambal Oelek
- 3 EL Saucenbinder

Buttermilch entzieht dem Fleisch den allzu strengen Geschmack und macht es bereit, um die Aromen von Honig, Hagebuttenmark und Gewürzen in sich aufzunehmen.

Schritt 1

Fleisch von Sehnen befreien, in Buttermilch zugedeckt 2 Tage im Kühlschrank marinieren. Ab und zu wenden.

Schritt 2

Ofen auf 180° vorheizen. Keule abtrocknen, salzen und pfeffern. In heißem Butterschmalz braun anbraten. Suppengrün zugeben und bräunen. Mit Rotwein ablöschen. Angedrückte Wacholderbeeren und Brot zugeben. Geschlossen im Ofen (unten, Umluft 160°) 2 Std. 30 Min. garen, häufig mit Wildfond begießen. 5 Min. vor Ende der Garzeit Fond durch ein Sieb passieren. Braten mit Honig bestreichen und bräunen. Fond aufkochen, Hagebuttenmark, gepresste Knoblauchzehe und Sambal Oelek zufügen. Mit Saucenbinder binden.



Metzgerei &

Partyservice

seit 1897