

Damhirschkeule mit Gemüse

Zutaten für 4 Personen

1,5 kg Damhirschkeule,
50 g Räucherspeck,
Salz und Pfeffer,
Majoran und Thymian,
2 EL Schmalz,
2 Zwiebeln,
4 Karotten,
1 Stück Sellerie,
1 Stange Lauch,
1/2 l Weißwein,
1/2 l Brühe,
1 Becher Sahne,
3 EL Mehl,
200 g frische Champignons,
Saft von 1 Zitrone,
1 Zucchini,
1-2 EL Johannisbeergelee,
etwas Obstessig

Zubereitung:

Die Damhirschkeule waschen, trockentupfen und mit dem in Stifte geschnittenen Speck spicken. Das Fleisch mit Salz, Pfeffer, Majoran und Thymian würzen und in einem Bräter im erhitzten Schmalz anbraten.

Im auf 180 bis 200 Grad vorgeheizten Backofen 45 Minuten braten.

In der Zwischenzeit das Gemüse putzen und in Stücke schneiden.

Das Gemüse zum Fleisch geben und mitbraten.

Mit Weißwein ablöschen, mit der Gemüsebrühe auffüllen und 30 Minuten schmoren lassen.

Die Sahne mit dem Mehl verrühren, unter die Sauce ziehen und im offenen Bräter 20 bis 30 Minuten garen.

Zehn Minuten vor Garende die geputzten und mit Zitronensaft beträufelten Champignons und die gewürfelte Zucchini in die Sauce rühren.

Nach der Garzeit Fleisch herausnehmen, Sauce mit Johannisbeergelee, Obstessig, Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Die Damhirschkeule in Scheiben schneiden und anrichten.

Gemüse und die Sauce dazugeben, ausgarnieren und mit Petersilie servieren.

Guten Appetit!

Mechtild & Hermann Wüller