



Rehkeule in Ranmsauce

- 50 g durchwachsener Speck
- 1 Möhre, 2 Zwiebeln
- 100 g Sellerieknolle
- 750 g Rehkeule ohne Knochen
- 1/2 Tasse Öl
- 1/2 Teel. Salz
- 1 gestrichener Teel. Paprikapulver
- 1/4 l frische Sahne
- 2 Teel. Zitronensaft
- 2 Eßl. Orangensaft
- 2 Eßl. Johannisbeergelee
- 2 Zuckerwürfel
- 1/2 Orange
- eventuell 1 Tomate

Den Speck würfeln und die Möhre putzen und in Scheiben schneiden; ebenso die Zwiebeln. Den Sellerie schälen und zerschneiden. Das Fleisch mit den Speckwürfeln, Möhren-

scheiben, Zwiebelscheiben und Selleriestücken mit dem Öl von allen Seiten hell anbräunen, dann den Topf bedecken und alles im Ofen bei 220 °C 40–50 Minuten lang garen. Die Gewürze, die Sahne, den Zitronen- und den Orangensaft und das Gelee zufügen; mit den Zuckerwürfeln die Schale der halben Orange abreiben und zufügen. Das Fleisch herausheben und die verbleibende Sauce durch ein Sieb streichen oder im Elektromixer 1/2 Minute lang pürieren. Das Fleisch im ganzen lassen oder in Scheiben schneiden. Die Sauce erneut aufkochen und über den Braten oder die Scheiben gießen.

Dazu passen: Spaghetti mit Käse, Kopfsalat und Weißherbst oder Württemberger Rotwein