



Opa Dietmars Rehbraten mit Pilzsauce

Zutaten für 6 Portionen

Fleisch:

- 750 g Rehfleisch (aus der Keule)

Für die Beize:

- 1 EL Thymian
- 4 Wacholderbeeren
- 1 [Lorbeerblatt](#)
- 2 Nelken
- 3 Zwiebeln
- 100 g Knollensellerie
- 250 ml Roter Traubensaft (statt Rotwein)
- 125 ml Weißweinessig
- 100 ml Olivenöl
- 125 ml [Buttermilch](#)

Zum Braten:

- 200 g Möhren
- 1 Zwiebel
- 8 Scheiben Speck

Für die Soße:

- 200 g saure Sahne
- 100 g Waldpilze
- 3 EL dunkler Soßenbinder
- Salz und Pfeffer



Arbeitszeit:

ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit:

ca. 130 Minuten

Gesamtzeit aktiv:

ca. 145 Minuten

Ruhezeit:

Beize 2-3 Tage



Zubereitung:

1. Zerkleinere die Wacholderbeeren, das Lorbeerblatt und die Nelken im Mörser. Gib sie mit dem Thymian, den kleingeschnittenen Zwiebeln, Olivenöl, Traubensaft, Essig, Buttermilch und Wasser in einen kleinen Topf und koche sie kurz auf. Lass die Beize dann abkühlen und gieße sie über das Fleisch. Lass es 2-3 Tage zugedeckt an einem kühlen Ort ziehen. Wende es dabei ab und zu.
2. Tupfe das Fleisch trocken und spicke es mit Speck. Lege es in eine Auflaufform. Schneide den Sellerie, die Zwiebel und die Karotten klein und gib sie mit 2 Tassen der Marinade dazu. Decke die Auflaufform mit Folie ab. Backe den Rehbraten 1,5 Stunden bei 160°C Ober- und Unterhitze auf der untersten Ebene. Die genaue Garzeit richtet sich nach der Fleischqualität.
3. Nimm den Braten aus dem Ofen. Gieße den Sud durch ein Sieb in einen kleinen Topf und bringe ihn zum Kochen. Gib die Mischpilze und 2 bis 3 Esslöffel Mehl dazu und rühre die saure Sahne unter. Schmecke die Bratensauce mit Salz und Pfeffer ab.



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).