



© Salzburger Agrar Marketing

**Dauer:** Mittel

.....

**Kategorie:** Hauptspeisen

.....

**Saison:** Herbst

.....

**Für:** 4 Personen

.....

**Verfasst von:** Salzburg schmeckt

.....

**Zutaten**

.....

1 KG      Rehkeule ohne Knochen

.....

Salz

.....

2 EL      Butterschmalz

.....

Rotwein zum Ablöschen

.....

Fruchtsaft zum Ablöschen

.....

2      Karotten

.....

2      Stangensellerie

.....

1 STUECK      Lauch

---

1                    Zwiebel

---

Salbeiblätter

---

1                    Chillischote

---

2                    Knoblauchzehen

---

30 G                Butter

---

## **Zubereitung**

1. Fleisch in nicht zu kleine Würfel schneiden.
2. In einem Bratentopf im heißen Butterschmalz kräftig auf allen Seiten anbraten, salzen, mit Rotwein und Apfelsaft ablöschen und mit Suppe aufgießen.
3. Karotten, Sellerie, Lauch sowie Zwiebel in feine Würfel schneiden, zusammen mit den Kräuterstielen und der Chilischote sowie dem zerkleinerten Knoblauch mitköcheln lassen.
4. Zugedeckt auf kleinem Feuer mindestens eine Stunde köcheln lassen, bis das Fleisch zart ist.
5. Danach die Fleischwürfel herausnehmen und beiseite stellen.
6. Die Sauce mit dem Mixstab aufschlagen und glatt pürieren, dabei die Butter einrühren. Noch einmal abschmecken und die Rehwürfel wieder in dieser Sauce erwärmen.

Dazu schmecken Nudeln, Spätzle oder auch ein cremiges Erdäpfelpüree sowie ein Glas kräftiger Rotwein.