

Reh in Traubensauce



Zubereitung:

Arbeitszeit: ca. 30 Min. / **Koch-/Backzeit:** ca. 6 Std. 30 Min. **Ruhezeit:** ca. 1 Tag / **Schwierigkeitsgrad:** normal / **Kalorien p. P.:** keine Angabe

Das Reh mindestens 24 Stunden in der Buttermilch einlegen und kühl stellen.

Das Gemüse und die Zwiebeln grob klein schneiden. Das Reh kurz abspülen, bis die Buttermilch entfernt ist und dann das Reh mit Senf einreiben. Einen beschichteten Bräter (backofengeeignet) heiß werden lassen und das Fleisch von allen Seiten scharf anbraten, rausnehmen und das Gemüse mit der Zwiebel anschwitzen, das Fleisch dazugeben und mit dem Traubensaft angießen. Kurz aufkochen lassen, Deckel drauf und bei 100°C für ca. 6 Stunden in den Ofen schieben.

Reh aus dem Bräter nehmen und evtl. vom Knochen lösen (sollte einfach gehen, da das Fleisch sehr zart sein müsste). Die Soße durch ein Sieb geben und in einem Topf auffangen, die Soße aufkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Saucenbinder andicken. Das Reh zusammen mit der Soße und am besten mit Knödel und Rotkohl servieren.