



BERSTECHER

## Rehkeule mit Bärlauchflädle und Spargel

### Zutaten (für 4 Personen)

1 Rehkeule mit Knochen ca. 2 kg  
2 Knoblauchzehen, fein gehackt  
3 Zweige frischer Rosmarin  
4 Zweige frischer Thymian  
6 Pimentkörner, gemörsert  
10 Wacholderbeeren, gemörsert  
20 Pfefferkörner, schwarz und grün,  
gemörsert  
1/4 l Olivenöl

### Bärlauchflädle

60 g frischer Bärlauch  
4 EL Butter  
120 g Mehl  
400 ml Milch  
2 Eier  
Salz  
Spargel  
1 Zwiebel  
1/2 Zitrone  
100 ml Schlagsahne  
Pfeffer  
1-2 EL ÖL

### Sauce

100 ml Wein  
Wasser nach Bedarf  
Speisestärke  
2 EL Sauerkirsch-Gelee  
Gewürze nach Bedarf  
100 ml frische Sahne

### Zubereitung

Die Rehkeule für 24 Stunden mit Knoblauch, Rosmarin, Thymian, Piment, Wacholderbeeren, Pfeffer und Olivenöl einlegen und in einem Gefrierbeutel luftdicht einschweißen. Öfters wenden und Marinade einmassieren. Am Morgen die Keule auspacken. Von Olivenöl, Kräutern und Gewürzen befreien und aufheben. Keule kurz, bei starker Hitze von allen Seiten anbraten. Keule in einen Bräter legen und die Marinade wieder dazu geben. Salzen, pfeffern und die Keule etwa 5-6 Stunden, mit lockerem Deckel, bei 70-80° im Ofen garen lassen. Kerntemperatur ca. 70°C. Eventuell Bratenthermometer verwenden. Danach die Rehkeule herausnehmen und auf einer Platte im Backofen warm stellen.

Für die Flädle die Bärlauchblätter waschen, trocken tupfen und Stiele abzupfen, dann den Bärlauch grob schneiden. 3 EL Butter zerlassen und etwas abkühlen lassen. Mehl, 300 ml Milch, Eier, 1 kräftige Prise Salz, zerlassene Butter und Bärlauch in ein hohes, schmales Gefäß geben und mit dem Pürrierstab fein zerkleinern.

Den Teig 10 Minuten ruhen lassen. Je 1/2 EL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und gleichmäßig verteilen, dann den Teig portionsweise in der Pfanne verteilen und nacheinander 8 Flädle backen.

Die gebackene Flädle warm halten. Die Zwiebel schälen und fein würfeln, den Spargel schälen, längs halbieren und das holzige Ende entfernen. Die restliche Butter in einem Topf zerlassen, die Zwiebel darin 2 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten. Den Spargel dazugeben und dünsten bis er die gewünschte Bissfestigkeit erreicht hat. Die Sahne und 100 ml Milch zugießen, aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt 4 Minuten kochen. Von der Zitrone einen 1/2 Teelöffel Zitronenschale fein abreiben, den Rahmspargel mit der Zitronenschale würzen, die Flädle damit füllen und aufrollen.

Für die Sauce den Bratensaft mit den Gewürzen durch ein Sieb in eine Fettabscheidekanne gießen. Den entfetteten konzentrierten Bratensaft in einem Topf mit Wein und Wasser auf das gewünschte Maß verdünnen, evtl. etwas Fond zugeben. Gelee zugeben und mit Gewürzen nach Bedarf abschmecken. Mit etwas Speisestärke binden und nach Geschmack Sahne zugeben.

Guten Appetit. Ihre Jäger aus der Region.

**Ihr Jäger und Wildtierschützer aus der Region:**

Oliver A. Berstecher • Mobil 01 78 - 5 22 53 42 • [oliver.berstecher@gmx.de](mailto:oliver.berstecher@gmx.de) • [www.leckerwild.de](http://www.leckerwild.de)