

## Rehkeule provenzalisch

von Heinz Mazurkiewicz, 46537 Dinslaken

Für 4-6 Personen

1 Rehkeule (ausgelöst)	von groben Sehnen und Fettstücken befreien.
350 g Zwiebeln	und
450 g Möhren	schälen und in Scheiben schneiden.
6-8 Knoblauchzehen	schälen,
10 Wacholderbeeren	zerdrücken,
4-5 Lorbeerblätter	grob zerteilen. Alles zusammen mit
2-3 Rosmarinzweigen,	
1/2 Bund Thymian	und
1/2 Bund Kerbel	mischen und mit
1,5 L kräftigem Rotwein	bedecken. Darin 24 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen. Das Fleisch aus der Marinade nehmen, gut abtropfen lassen und trocken tupfen. Dann in heißem
12 EL Olivenöl	bei starker Hitze in einer Pfanne rundherum kurz anbraten. Das Fleisch in einer Pfanne oder einem Topf oder Bräter mit der Marinade bedecken. Einmal kräftig aufkochen lassen. Mit
grobem Meersalz	und
schwarzem Pfeffer	kräftig würzen. Anschließend im geschlossenen Topf oder Bräter im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad auf dem Ofenboden eine Stunde schmoren. Den Ofen ausschalten und die Keule in der Restwärme 3-4 Stunden garen. Nach Ende der Garzeit das Fleisch aus der Soße nehmen. Die Kräuter herausnehmen und das Gemüse in der Soße mit dem Pürierstab sehr fein pürieren. Die Soße durch ein Sieb passieren und die Gemüserückstände gut ausdrücken. Die Soße zum Kochen bringen.
2 EL Speisestärke	mit kaltem Wasser glatt rühren und in die Soße rühren. Das Fleisch dazu geben und ca. 5-10 Minuten leise kochen; evtl. mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Vorsichtig aufschneiden und servieren.

Dazu passt Kartoffelpüree.