

## Rehbraten

### Zutaten:

1 kg Rehschlägel  
2 große Zwiebel  
1 Pkg. Suppengemüse  
1/4 l Rotwein  
3 EL Tomatenmark  
2 EL Rapsöl  
1 TL Salz  
Pfeffer



### Zubereitung:

Backrohr auf 160° C vorheizen. Das Suppengemüse (ausgenommen Petersilie, bitte als Deko zur Seite legen) gründlich waschen und würfelig schneiden. Schlägel abspülen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer einreiben. Im heißen Öl von allen Seiten scharf anbraten, aus der Pfanne heben und zur Seite stellen. Fond mit Rotwein ablöschen, kurz aufkochen lassen. Bräter oder Auflaufform mit Öl einpinseln, Gemüse und Rotweinbasis einfüllen. Tomatenmark einrühren, Fleisch auflegen.

Fleisch ca. 1,5 h im Rohr braten, dabei ständig mit Flüssigkeit (Wasser oder leichte Suppe) übergießen.

Fleisch nochmal warmstellen, Gemüse abgießen und Saft dabei auffangen. Nochmal aufkochen und bei Bedarf entweder mit Schlagobers oder mit Stärkemehl binden. Fleisch aufschneiden und mit Sauce anrichten.

Dazu passen Blaukraut, Kartoffelknödel, Schupfnudeln und Wildpreiselbeeren.