

## Opa Dietmars Rehbraten mit Pilzsauce

### Zutaten für 6 Portionen:

- **Für die Beize**
- 1 Thymianzweig, 4 Wacholderbeeren, 1 Lorbeerblatt und 2 Nelken
- 3 Zwiebel
- 1 Stück Sellerie
- 250 ml Johannisbeer- oder Traubensaft
- 125 ml Obstessig
- 125 ml Buttermilch
- **Zum Braten**
- 2 Karotten, 1 Zwiebel
- Olivenöl, etwas Speck in Scheiben
- 250 g saure Sahne
- 100 g Mischpilze
- 3 EL Mehl
- Salz und Pfeffer
- **Fleisch**
- 750 g Rehfleisch aus der Keule



<b>Arbeitszeit:</b>	ca. 15 Minuten
<b>Kochzeit/Backzeit:</b>	ca. 130 Minuten
<b>Gesamtzeit aktiv:</b>	ca. 145 Minuten
<b>Ruhezeit:</b>	Beize 2-3 Tage

### So machst du den Rehbraten selber

#### Beize zubereiten und Fleisch einlegen

1. Zerkleinere die Wacholderbeeren, das Lorbeerblatt und die Nelken im Mörser.
2. Gib einen Thymianzweig, 2 kleingeschnittene Zwiebeln, 100 ml Olivenöl, 1/4 l Johannisbeer- oder Traubensaft, je 1/8l Obstessig, Buttermilch und Wasser hinzu.
3. Koche alles kurz auf und lass es dann abkühlen. Begieße das Fleisch mit der Beize und lass es nun 2-3 Tage zugedeckt an einem kühlen Ort ziehen. Wende es dabei ab und zu.

## So bereitest du den Rehbraten zu

1. Tupfe das Fleisch trocken und spicke es mit Speck. Gib es dann in eine Bratfolie oder eine Auflaufform.
2. Schneide den Sellerie, die Zwiebel und die Karotten klein und gib sie mit 2 Tassen von der Marinade dazu. Verschließe die Bratfolie verschließen oder decke die Auflaufform mit Folie ab.
3. Der Rehbraten gart nun im Backofen bei 180 -200°C Ober- und Unterhitze.

## So wird die Sauce zubereitet

1. Gieße den Sud durch ein Sieb in einen kleinen Topf und bringe ihn zum Kochen.
2. Gib die Mischpilze und 2 bis 3 Esslöffel Mehl dazu und rühre die saure Sahne unter.
3. Schmecke die Bratensauce dann noch mit Salz und Pfeffer ab.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

