



Marinierte Keule vom Rothirsch

Für 6 Personen

Zutaten

10 schwarze Pfefferkörner
6 Wacholderbeeren
2 Lorbeerblätter
1 EL gehackte Thymianblätter
1 EL gehackte Majoranblätter
1 EL gehackte Rosmarinblätter
3 rote Zwiebeln
6 Knoblauchzehen
2 Karotten
750 ml trockener Rotwein
125 ml Rotweinessig
1 Zitrone
1 Gewürznelke
1,2 kg küchenfertige Keule vom Rothirsch
ohne Knochen
2 EL körniger Senf
4 EL Olivenöl
4 cl Weinbrand
100 ml Madeira
1 EL Speisestärke
Meersalz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Pfefferkörner, Wacholderbeeren und Lorbeerblätter in einem Mörser zerstoßen. Thymian-, Majoran- und Rosmarinblätter fein wiegen. Zwiebeln und 2 Knoblauchzehen abziehen, die Zwiebeln grob würfeln, den Knoblauch in Scheiben schneiden. Die Karotten schälen und klein schneiden. Alles in ein großes Gefäß geben und mit Rotwein und Rotweinessig angießen. Die Zitrone achteln und mit der Gewürznelke in die Marinade geben. Das Fleisch waschen, trocken tupfen, zusammenrollen, mit Küchenzwirn festbinden, in die Marinade legen und 24 Stunden kühl ziehen lassen, nach 12 Stunden einmal wenden.

2 Den Backofen auf 180-200 ° C vorheizen. 4 Knoblauchzehen abziehen, in Scheiben schneiden und in Salz zerstoßen. Mit reichlich schwarzem Pfeffer und dem Senf vermischen und die Keule damit einreiben. In einem Bräter das Olivenöl erhitzen und die Keule darum goldbraun anbraten. Zitrone und Gewürznelke aus der Marinade entfernen, das Gemüse herausnehmen, in den Bräter geben und leicht anrösten lassen. Mit der Marinade ablöschen, in den Backofen schieben und ca. 80-90 Minuten schmoren lassen. Dabei immer wieder mit Marinade und Fond begießen.

3 Den Braten herausnehmen und 20 Minuten warm beiseitestellen. Den Bratensatz mit der restlichen Marinade loskochen, den Fond pürieren oder durch ein Sieb streichen und leicht sämig einkochen. Weinbrand und Madeira unterrühren, die Speisestärke mit kaltem Wasser glatt rühren und die Sauce damit binden. Noch 2-3 Minuten köcheln lassen.

4 Den Braten in Scheiben schneiden, auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit der Sauce überzogen servieren.