

Aufgegabelt von Alexander Herrmann Geschnetzeltes vom Reh mit Blaukraut

[BR br.de/br-fernsehen/sendungen/aufgegabelt/aufgegabelt-von-alexander-herrmann-geschnetzeltes-vom-reh-mit-blaukraut-rezept-100.html](https://br.de/br-fernsehen/sendungen/aufgegabelt/aufgegabelt-von-alexander-herrmann-geschnetzeltes-vom-reh-mit-blaukraut-rezept-100.html)



Zutaten:

- 400 g Rehkeule (Küchenfertig, ohne Knochen)
- 3-4 EL Sojasauce
- 1 EL Weizenstärke
- 1,5 EL Wildgewürz
- 100 g Butter
- 1 Stk. Zwiebel (mittelgroß)
- 100 g Maronen (gegart, vakuumverpackt)
- 200 ml Orangensaft
- 200 ml Gemüsebrühe
- 50 ml Sahne
- 1 Kopf Blaukraut
- 2 Stang. Zimt
- 1 Prise Zimtpulver
- 2 EL Wildpreiselbeeren

Zubereitung:

1. Rehkeule in Streifen schneiden (wie für ein Geschnetzeltes), mit Sojasauce beträufeln, leicht verkneten, anschließend mit der Weizenstärke bepudern und etwas stehen lassen. Danach in einer Pfanne mit wenig Öl ringsum anbraten, 2 EL Butter zugeben, aufschäumen lassen, mit reichlich Wildgewürz bestreuen, durchschwenken, Hitze reduzieren, das

Fleisch kurz ziehen lassen und zum Abtropfen in ein großes Sieb geben. Die abtropfende Gewürzbutter dabei in einer Schüssel auffangen.

2. Zwiebeln schälen, würfeln und in einem Topf mit 1 EL Butter glasig anschwitzen, Maronen zugeben, kurz mit anschwitzen, mit Orangensaft ablöschen, mit Brühe und Sahne auffüllen, aufkochen und mit einem Pürierstab fein mixen. Anschließend mit Salz, Pfeffer, Orangenabrieb und wenig Zimt abschmecken und die abgetropfte Bratbutter der Rehkeule einrühren.

3. Blaukraut durch den Strunk in Spalten schneiden (je nach Größe sechsteln oder achteln), mit Salz würzen und von beiden Seiten in einer Pfanne mit großzügig Butter und 1-2 Stangen Zimt braten, anschließend mit einem Deckel verschließen, Hitze reduzieren und das Kraut langsam braten. Gelegentlich wenden und wieder mit dem Deckel verschließen. Wenn das Kraut gar ist den Deckel abnehmen und weiter braten, bis die überschüssige Flüssigkeit verdampft ist.

4. Mit der Maronen-Orangensauce einen Spiegel auf dem Teller gießen, eine Blaukrautspalte darauf anrichten, die Rehstücke daneben verteilen und das Ganze mit Preiselbeeren bestreuen.