

# Rehbraten

---

## Zutaten

- Reh
- 2-3 Speckscheiben
- 2 Becher Schlagsahne
- 3 ganze Zwiebeln
- Salz, Pfeffer, Paprika, Thymian
- 1 Dose Champignons
- ½ Tasse Essig
- Tomatenketchup
- Weißwein

## Zubereitung

- Fleisch von Sehnen befreien, trocken tupfen und in Stückchen schneiden
- Fleisch in Topf (etappenweise für Röstaromen) anbraten und währenddessen mit Salz und Pfeffer würzen
- Mit Weißwein ablöschen, dann ½ Tasse Essig und Wasser dazugeben, bis Fleisch bedeckt ist
- Etwas Ketchup mit hineingeben bis leicht fruchtige Note vorhanden ist
- Geschälte Zwiebel als Ganzes oder in Hälften mit an den Rand reinlegen
- Fleisch mit Speck belegen und gut mit Paprika und Thymian würzen
- Topf mit Deckel bei 220 Grad in den Ofen
- Stündlich checken, ob das Fleisch noch mit Wasser bedeckt ist, ansonsten auffüllen
- Nach 2 Stunden kleingeschnittene Pilze dazugeben
- Nach insgesamt 3 Stunden Topf aus dem Ofen nehmen und das Fleisch, Champignons und Bacon aus dem Topf holen und in separate Schüssel legen, Zwiebeln komplett entfernen
- Topf auf den Herd stellen, ca. ½ Flasche Ketchup dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken
- 1 Becher Sahne dazugeben, den anderen für Stärke-Sahne-Mischung benutzen, so dass die Soße die gewünschte Konsistenz hat
- Nachwürzen

Passt auch dazu: Spätzle, Knödel, Birnen, Preiselbeeren