



**TIPP**  
Zum Reh passt hervorragend Wurzelgemüse der Saison. Auf Sättigungsbeilagen besser verzichten, das Gericht bleibt dadurch kalorienarm und passt super in die Jahreszeit.

## Wildrezept

# „Rehlein aus dem Rauch“

Nichts ist schöner als die selbst erlegte Beute eigenhändig zu zerwirken und schmackhaft zuzubereiten. Reinhold Winterl liefert diesmal ein sommerliches Rezept für einen Rehbraten aus dem Smoker, dem beliebten Räucherofen für draußen.

### ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN:

- Ca. 2 kg Rehkeule mit Knochen vom Jährling oder Schmalreh
- 3 Zweige Rosmarin
- 3 Zweige Thymian
- 1 EL Pfefferkörner, schwarz
- 5 Lorbeerblätter
- 1 EL Wacholderbeere(n)
- 1 TL, gehäuft Tomatenmark
- 1 TL, gehäuft Senf, würzig-scharf
- 1 TL Honig
- 250 ml Roséwein (für ein delikates Aroma dürfen es auch 10 cl guter Rum oder Cognac sein)



### ZUBEREITUNG:

Im Smoker bei einer Raumtemperatur von 110 bis 120°C etwa 4 – 5 Stunden garen. Kerntemperatur: 62 Grad

(Alternativ bei gleicher Temperatur im Ofen)

Den Soßenansatz aufkochen und mit einem guten Schluck Bier oder Cognac abschmecken.

Die Soße über das tranchierte Fleisch streichen und es eventuell noch 1– 2 Minuten ruhen lassen.

