

Nettis Rehkeule aus dem Römertopf mit Waldbeeren Chutney



Waldbeeren-Chutney

Zutaten (für 8 Portionen):

- 900 g gemischte Beeren (Holunderbeeren, Vogelbeeren, Brombeeren)
- 6 Zwiebeln (ca. 250 g)
- 3 Tomaten (ca. 200 g)
- 1 rote Paprikaschote
- 4 EL Rosinen
- 800 ml Apfelessig
- Salz und Pfeffer
- 1 TL Zimt
- 1,5 kg Gelierzucker 1:1



Zubereitung:

1. **Vorbereitung der Beeren:** Die Vogelbeeren müssen vor der Verarbeitung mindestens 24 Stunden eingefroren werden. Durch die Frosteinwirkung wird die in den Früchten enthaltene Parasorbinsäure, die für den herben bitteren Geschmack sorgt, in Sorbinsäure umgewandelt. Je länger sie durchfrieren, desto besser ihr Geschmack.

Wir haben uns für getrocknete Holunderbeeren entschieden und diese 2 Stunden vor der Verarbeitung in Wasser eingeweicht.



2. Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Beeren, Rosinen, Essig, ca. 2 TL Salz, Pfeffer und Zimt verrühren, aufkochen und bei milder Hitze ca. 1 Stunde köcheln lassen. Gelegentlich umrühren.



3. Topf vom Herd nehmen. Gelierzucker unterrühren und alles bei starker Hitze aufkochen. Unter ständigem Rühren ca. 4 Minuten sprudelnd kochen. Das Chutney in vorbereitete Gläser füllen, verschließen und umgedreht auskühlen lassen.



Rehkeule aus dem Römertopf

Zutaten (für 4 Personen):

- 1 Rehkeule
- 1 Hokkaido Kürbis
- 4-5 Birnen
- 300 g Zwetschgen
- 100 g Backpflaumen
- 1 Bund glatte Petersilie
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Zweig Rosmarin
- 3 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 300 ml Holundersaft (statt Rotwein)
- 50 g getrocknete Steinpilze (2 Stunden vor der Zubereitung einweichen)
- 300 g durchwachsenen Speck
- Geröstete Bucheckern als Topping
- Salz und Pfeffer



Hinweis:

Bei richtigem Wässern gibt der **Römertopf** die Feuchtigkeit an das Essen ab und sorgt für ein saftiges Geschmackserlebnis.

Hierfür den Römertopf sowie den Deckel in kaltes Wasser stellen und mit kaltem Wasser füllen. Topf und Deckel ca. 10-30 Minuten im kalten Wasserbad stehen lassen.

Zubereitung:

1. Kürbis, Zwiebeln, Knoblauch, Zwetschgen und Birnen würfeln und in den Römertopf geben. Die Backpflaumen, die Pilze samt Pilzwasser und die klein gezupfte Petersilie ebenfalls dazugeben.
2. Alle Zutaten ordentlich vermengen und den Holundersaft hinzufügen. Nach Belieben pfeffern und salzen.



3. Die Rehkeule auf das kleingeschnittene Obst und Gemüse geben und ebenfalls pfeffern und salzen.

4. Rosmarinzweig und Lorbeerblätter dazugeben und üppig mit durchwachsenem Speck belegen.



5. Den Römertopf in den kalten Ofen schieben. Bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 1,5 Stunden garen.



6. Nach der Garzeit die Rehkeule aus dem Römertopf nehmen und auf einem Brett – abgedeckt mit Alufolie – 10 Minuten ruhen lassen.
7. In der Zwischenzeit das gegarte Obst und Gemüse durch ein grobes Sieb schütten. Die aufgefangene Sauce etwas einkochen und ggfs. nachwürzen.



Anrichten und genießen – guten Appetit!
Eure Netti

