

Damhirschkeule in Folie

Zutaten

1 kg Damhirschkeule
1 Möhre
Salz und Pfeffer
2 Zwiebeln
1 TL Zitronensaft
1 Sellerieknolle
2 EL Orangensaft
80 g Speckscheiben
1/8 l Sahne
2 EL Johannisbeergelee
etwas Rotwein

Zubereitung:

Den Braten mit Salz und Pfeffer würzen, mit klein geschnittenen Zwiebeln, Möhren und Selleriestücken in die Bratfolie legen und mit Speckscheiben belegen. Die Säfte hinzufügen und Bratenfolie verschlossen auf den kalten Rost schieben. Im Ofen bei 200°C 45 Min. angaren und bei 175 °C weitere 30 - 40 Min. /je nach Fleischstück) fertiggaren.

Bratensaft und Gemüse durch ein Sieb streichen, mit Johannisbeergelee nochmals aufkochen lassen, wie üblich binden und mit Sahne und halbtrockenem Rotwein abschmecken.