

Zutaten

- 1 Rehkeule (ausgelöst; das heißt ohne Knochen)
- 1 Zwiebel
- 200 g Champignons
- 100 g Dörrobst
- 1/2 getrocknetes Brötchen
- 1 Ei
- 1 EL Preiselbeeren-Kompott
- Petersilie, Rosmarin, Thymian, fein gehackt
- Salz und Pfeffer, Küchengarn

Hauptgang, vom Grill

Gefüllte Rehkeule

Entdecken Sie unser Rezept für gefüllte Rehkeule! Perfekt für den Grill. Jetzt ausprobieren und bei Kochateliers zum Wildexperten werden!

So wird’s gemacht:

1. Die Rehkeule innen und außen kräftig würzen.
2. Pilze und Zwiebel fein würfeln und kurz angehen lassen. Dörrobst und Brot ebenfalls würfeln. Alle Zutaten gut vermischen, das Ei hinzugeben und herzhaft abschmecken. Die Füllung in die Rehkeule geben, anschließend die Keule mit Küchengarn eng verschnüren. Bei hoher Hitze erst scharf angrillen, dann die Hitze reduzieren und bei ca. 100 °C für 45 Minuten garen (bis eine Kerntemperatur von knapp unter 70 °C erreicht ist).