



Unsere Chefin empfiehlt:

Frischlingskeule „Muxall“

Zutaten:

150 g durchwachsener Speck
2 kg Frischlingskeule
Speckscheiben
1 Tomate
1 Zwiebel
1 Lorbeerblatt
1 EL Preiselbeeren
2 Wacholderbeeren
1 EL Tomatenmark
1/8 l Rotwein
1/4 l Wasser
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Wildgewürz
Crème fraîche
Mehl

Heißluft 180-200 Grad Celsius
Gas: etwa Stufe 4
Bratzeit: ca. 120 Minuten

Zubereitung:

Durchwachsenen Speck auslassen und im Speckfett die gesalzene und gepfefferte Frischlingskeule rundum anbräunen.

Die Keule in einen Bräter geben. Tomate, Zwiebel, Lorbeerblatt, Preiselbeeren und Wacholderbeeren mit in den Bräter geben. Mit Rotwein und Wasser angießen, die Keule mit dünnen Speckscheiben belegen und die Keule im geschlossenen Bräter etwa 120 Minuten garen.

Die Keule entnehmen und warmstellen. Den Fond mit etwas Rotwein und Wasser auffüllen, nochmals mit Preiselbeeren, Wildgewürz, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Sauce mit angerührtem Mehl binden und Crème fraîche unterheben.