



# Rehbraten alla Oma Gertrud

## Zutaten

---

Rehkeule  
Zwiebeln  
Butter  
Mehl  
Rotwein  
Wasser  
Abgebrühter Kaffee  
Tomatenmark  
Sahne  
  
Salz / Pfeffer  
Ganze Nelken  
Wacholderbeeren  
Lorbeerblätter

---

**“Es gibt kein Rezept.  
Machs einfach nach  
Gefühl.”**

🕒 30 Minuten

## Zubereitung

---

1. Reh Pfeffern und Salzen
2. Mit Zwiebeln und Butter scharf anbraten
3. Ganze Nelken (kl. Hand voll), Wacholderbeeren (kl. Hand voll) und Lorbeerblätter hinzugeben.
4. Fleisch drehen (!Nicht anstupfen!)
5. Mehl hinzugeben und mit Wein Ablöschen
6. Wasser hinzugeben
7. Abgebrühter Kaffee übers Reh schütten
8. Tomatenmark hinzugeben und köcheln lassen
9. Immer wieder drehen und Soße über den Braten geben
10. Circa 2h köcheln lassen (Im Backofen oder auf dem Herd)
11. Fleisch herausnehmen
12. Sahne in Soße geben
13. Soße absieben und final Würzen