Artikel vom 28.05.2026 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 08:38 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/zarter-rehbraten-aus-dem-roemertopf

Zarter Rehbraten aus dem Römertopf



Foto: Karin Schieban

Zutaten:

1,5 kg Rehbraten

Salz

Pfeffer

Etwas Öl zum Anbraten

3 Zwiebeln

3 Paprikaschoten

200 ml Rotwein

200 ml Brühe (Wild- oder Gemüsebrühe)

Zubereitung:

Den Römertopf samt Deckel mindestens 30 Minuten in kaltem Wasser wässern. Den Rehbraten trocken tupfen und rundum kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. In einer großen Pfanne etwas Öl stark erhitzen. Den Rehbraten von allen Seiten scharf anbraten, sodass sich Röstaromen bilden. Das Fleisch herausnehmen.

Zwiebeln und Paprika in Streifen schneiden und in den gewässerten Römertopf geben. Rotwein und Brühe angießen, leicht salzen und pfeffern. Den angebratenen Rehbraten auf das Gemüsebett legen. Den Römertopf schließen und in den kalten Ofen stellen. Bei 220 °C Ober-/Unterhitze etwa 3 bis 3½ Stunden schmoren lassen, bis das Fleisch butterzart ist. Die letzten 15 Minuten ohne Deckel bräunen. Den Rehbraten aus dem Topf nehmen und kurz ruhen lassen. Einen Teil des Gemüses herausnehmen.

Den Sud samt Gemüse fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach gewünschter Konsistenz etwas mehr Gemüse hineinpürieren. Wer eine besonders feine Sauce möchte, kann diese zunächst durch ein Sieb in einen kleinen Topf gießen, kurz einkochen oder mit etwas kalter Butter verfeinern. Den Rehbraten in Scheiben schneiden und mit der Rotweinsauce servieren.

Tipp: Dazu passen Rotkohl, Rosenkohl oder glasierte Möhren hervorragend.

Karin Schieban