

## Rehkeule mit gebackenem Gemüse

– Pankreasdiät –

1 Rehkeule  
½ Knolle Sellerie  
4 kleinere oder 2 größere Petersilienwurzeln  
4 kleinere oder 2 größere Möhren  
2-4 milde Peperoni  
8 Wacholderbeeren  
SP

Wacholder gründlich mörsern, Peperoni sehr fein schneiden, beides mit SDP mischen und Keule damit einreiben. Gemüse putzen, Möhre und Petersilie eventuell in zwei Hälften, Sellerie in vier Stücke teilen. Backblech mit einer Schinkenschwarte leicht einreiben Fleisch drauf legen und bei 160° zwei Stunden backen, dann Gemüse dazu und weitere 1-2 Stunden im Backofen lassen (je nach Größe der Keule).

Sinnvoll ist es, schon am Vortag eine frische Sauce dazu zu machen; zur Not geht auch eine mit gekauftem Wildfonds, dann braucht man keine Knochen und weniger Zeit. Dafür zwei handflächengroße Schinkenschwarten im Bräter anbraten, 1-2 Pfd. Wild(oder ersatzweise Rinder-)knochen kräftig drin braten und danach auch die andere Hälfte der Sellerieknolle, 4 Zwiebeln, 4 Knoblauchzehen, 1-2 Petersilienwurzeln, 1-2 Möhren. Mit erhitztem Wasser gut bedecken und mindestens vier Stunden offen sehr sanft köcheln lassen. Alles zusammen erkalten lassen, Gemüse und Knochen rausnehmen, Sauce sehr kalt stellen und entfetten. Vor dem Servieren aufkochen und eventuell binden.