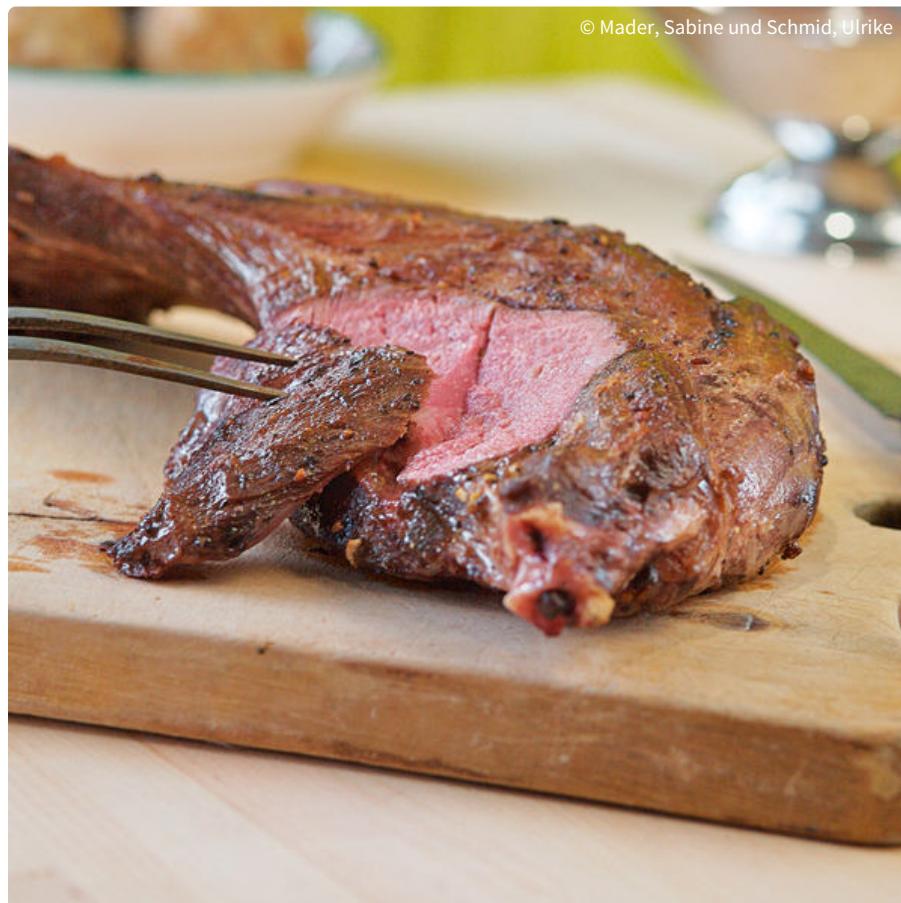


Rezept

Rehschulter mit Wacholderrahm

Ein Rezept von Rehschulter mit Wacholderrahm, am 14.12.2020

★★★★★ (42)



Zutaten

20	Wacholderbeeren	Salz
	Pfeffer	3 EL Öl
2	Rehschultern (je ca. 1 kg)	50 g durchwachsener Speck
1	Zwiebel	je 1 Möhre und Petersilienwurzel
	einige Wildknochen (vom Metzger klein hacken lassen)	1 EL Tomatenmark
	1/4 l Fleischbrühe	1/4 l trockener Rotwein (oder Fleischbrühe)
150 g	saure Sahne	1 Lorbeerblatt
1 EL	Johannisbeergelee	1 TL Mehl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 375 kcal

Zubereitung

1.

Den Backofen samt ofenfester Form auf 80° vorheizen. 10 Wacholderbeeren mit je 1 TL Salz und schwarzem Pfeffer im Mörser fein zerstoßen und das Fleisch damit einreiben. Das Öl in einem Bräter erhitzen, die Rehschultern darin nacheinander rundherum je 6-8 Min. anbraten. Nebeneinander in die Form legen und 3 Std. im Ofen (Mitte) garen. Den Bräter nicht auswaschen.

2.

Für die Sauce den Speck fein würfeln. Die Zwiebel schälen und hacken. Möhre und Petersilienwurzel putzen und grob zerkleinern. Den Bräter wieder erhitzen, Speck, Zwiebel, Wildknochen und Tomatenmark ca. 10 Min. bei mittlerer Hitze unter Rühren anbraten. Möhre und Petersilienwurzel dazugeben. Mit Wein und Brühe ablöschen, übrige Wacholderbeeren und das Lorbeerblatt dazugeben und bei schwacher Hitze kochen lassen, bis der Braten fast fertig ist.

3.

10 Min. vor Ende der Garzeit die Sauce durch ein feines Sieb in einen Topf abseihen. Den Saft, der sich in der Form gebildet hat, dazugeben und wieder aufkochen. Saure Sahne und Mehl verrühren und mit einem Schneebesen unterrühren. 2-3 Min. kochen lassen. Das Johannisbeerjelly unterrühren, die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch vom Knochen schneiden und mit der Sauce auf vorgewärmten Tellern servieren.