



REZEPT 19 VON 26 · WILD AUS FRANKEN

Wildes Ossobuco

aus der Rehkeule, in Schwarzbier geschmort

19



REHWILD



JagdGenuss.de

REGIONAL · NACHHALTIG · WAIDGERECHT

WildesOssobuco

Für 4 Personen Dauer ca. 2 Stunden



JagdGenuss.de

Zubereitung

- 1 Die Beinscheiben trocken tupfen, mit Salz würzen und 5 Minuten ziehen lassen. Dann rundherum mehlieren und überschüssiges Mehl abklopfen.
- 2 Das Wurzelgemüse putzen und klein würfeln.
- 3 Butterschmalz in einem Dutch Oven oder Schmortopf erhitzen und das Fleisch darin rundherum kräftig anrösten. Zuletzt das Gemüse dazugeben und mitrösten.
- 4 Mit dem Schwarzbier ablöschen und etwas einkochen lassen. Mit Wildfond auffüllen, bis das Fleisch bedeckt ist.
- 5 Im geschlossenen Topf bei kleiner Hitze etwa 1,5 Stunden schmoren, bis sich das Fleisch leicht vom Knochen löst. Zwischendurch nachsehen und bei Bedarf mit Schwarzbier oder Fond aufgießen.
- 6 Den Deckel abnehmen und die Sauce sämig einkochen – dabei rühren, damit nichts anbrennt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 7 Mit frischem Brot, würzigem Chimichurri oder angerösteten Maiskolben servieren.

Das Mark in der Knochenmitte ist eine Delikatesse – mit einem kleinen Löffel herauslösen und aufs Brot streichen. Die Beinscheiben sägen wir Ihnen auf Bestellung aus der Keule.

Zutaten

FÜR DAS OSSOBUCO

4	Beinscheiben aus der Rehkeule, je ca. 5 cm dick
	Salz, Pfeffer
3 EL	Mehl
2 EL	Butterschmalz
1 Bund	Wurzelgemüse (Möhren, Sellerie, Petersilienwurzel, Lauch)
500 ml	fränkisches Schwarzbier, dazu etwas zum Nachgießen
ca. 1 l	Wildfond

DAZU

frisches Brot,
Chimichurri oder
angeröstete
Maiskolben

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Team von
JagdGenuss.de



INSTAGRAM



FACEBOOK