



REZEPT 26 VON 26 · WILD AUS FRANKEN

WildesPulledDeer

Rehshulter, geschmort und gezupft

26



REHWILD



JagdGenuss.de

REGIONAL · NACHHALTIG · WAIDGERECHT

WildesPulledDeer

Für 4 Personen Dauer ca. 4,5 Stunden, dazu 1 Nacht zum Einwirken



JagdGenuss.de

Zubereitung

- 1 Am Vortag Salz, Paprika, Zucker, Pfeffer und Wacholder mischen. Die küchenfertigen Schultern trocken tupfen, kräftig einreiben und abgedeckt über Nacht kühl stellen.
- 2 Den Ofen auf 150 °C vorheizen. Die Schultern rundherum mit Speck belegen – er ersetzt das fehlende Fett und hält das magere Rehfleisch saftig.
- 3 Die Zwiebeln in Ringe schneiden und in einen Bräter geben, die Schultern daraufsetzen. Schwarzbier und Fond angießen, das Fleisch soll zu gut einem Drittel in der Flüssigkeit liegen.
- 4 Mit geschlossenem Deckel etwa 4 Stunden schmoren, bis sich das Fleisch leicht vom Knochen löst (Kerntemperatur ca. 90 °C). Zwischendurch nachsehen und bei Bedarf Fond nachgießen – das Reh darf nie trocken liegen.
- 5 Inzwischen Rotkohl fein hobeln, den Apfel in Stifte schneiden, mit Essig, Öl und Salz kräftig durchkneten. Schmand mit Preiselbeeren und Meerrettich verrühren.
- 6 Das Fleisch vom Knochen zupfen, den Speck klein schneiden und untermischen. Den Schmorsud durchsieben, um die Hälfte einkochen, die kalte Butter einschwenken und so viel davon unter das Fleisch heben, bis es schön saftig glänzt.
- 7 Die Laugenbrötchen aufschneiden, mit Preiselbeer-Schmand bestreichen, mit Pulled Deer und Apfel-Rotkohl belegen.

Reh hat kaum eigenes Fett – deshalb schmoren statt grillen, Speck auflegen und das gezupfte Fleisch immer mit Sud und Butter binden. Statt Brötchen passen auch Bratkartoffeln oder Kartoffelpüree.

Zutaten

FÜR DAS FLEISCH

2	Rehschultern mit Knochen, je ca. 800 g
1 EL	Salz
1 EL	Paprikapulver edelsüß
1 TL	brauner Zucker
1 TL	grober schwarzer Pfeffer
6	Wacholderbeeren, fein zerstoßen
150 g	Speck in dünnen Scheiben
2	Zwiebeln
330 ml	fränkisches Schwarzbier
300 ml	Wildfond
40 g	kalte Butter

DAZU

4	Laugenbrötchen
¼	Rotkohl und 1 säuerlicher Apfel, 2 EL Apfelessig, 2 EL Öl, Salz
200 g	Schmand mit 2 EL Preiselbeeren und 1 TL Meerrettich

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Team von JagdGenuss.de



INSTAGRAM



FACEBOOK