



REZEPT 10 VON 16 · WILD AUS FRANKEN

Wildes Schäufelre

Rehschäufelre mit Kloß und Kraut

10



JagdGenuss.de

REGIONAL · NACHHALTIG · WAIDGERECHT

WildesSchäufelerle

Für 4 Personen Dauer ca. 2½ Stunden



JagdGenuss.de

Zubereitung

- 1 Die küchenfertigen Schäufelerle eine Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen, trocken tupfen und rundum mit Salz, Pfeffer und Kümmel einreiben.
- 2 Backofen auf 160 °C vorheizen. Zwiebeln, Möhre und Sellerie grob würfeln.
- 3 Butterschmalz im Bräter erhitzen und die Schäufelerle von allen Seiten kräftig anbraten, herausnehmen.
- 4 Gemüse im Bräter anrösten, Tomatenmark zugeben, mit Rotwein ablöschen und um die Hälfte einkochen. Fond, Lorbeer, Wacholder und Thymian zugeben.
- 5 Schäufelerle in den Bräter setzen, Deckel auflegen und 1½ bis 2 Stunden im Ofen schmoren, bis sich das Fleisch leicht vom Knochen löst. Alle 30 Minuten beschöpfen, einmal wenden.
- 6 Schäufelerle herausnehmen und warm halten. Sauce durch ein Sieb gießen, aufkochen, Sahne einrühren, abschmecken und nach Belieben leicht binden.
- 7 Das Fleisch vom Knochen lösen oder am Stück mit Klößen und Blaukraut anrichten und mit der Sauce übergießen.

Zutaten

FÜR DAS SCHÄUFERLE

- 2 Schäufelerle vom Reh, je ca. 600 g
- Salz, Pfeffer
- 1 TL Kümmel, ganz
- 2 EL Butterschmalz

FÜR DIE SAUCE

- 2 Zwiebeln
- 1 Möhre
- 1 Stück Sellerie
- 1 EL Tomatenmark
- 300 ml Rotwein
- 500 ml Wildfond oder Fleischbrühe
- 2 Lorbeerblätter
- 4 Wacholderbeeren
- 1 Zweig Thymian
- 100 ml Sahne

DAZU

Semmelknödel
oder
Kartoffelklöße,
Blaukraut

Rehschäufelerle ist klein – pro Person ein halbes bis ein ganzes rechnen. Der Bratensatz gehört in die Sauce.

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Team von
JagdGenuss.de



INSTAGRAM



FACEBOOK