REZEPT 10 VON 26 · WILD AUS FRANKEN

10

WildesSchäuferle

Rehschäuferle mit Kloß und Kraut

REHWILD

JagdGenuss.de

REGIONAL · NACHHALTIG · WAIDGERECHT

REZEPT 10 · REHSCHÄUFERLE MIT KLOSS UND KRAUT

WildesSchäuferle

Für **4 Personen** Dauer **ca. 2½ Stunden**

JagdGenuss.de

Zubereitung

1. Die küchenfertigen Schäuferle 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 Schäuferle 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. Schäuferle 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. Schäuferle 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.

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

Zutaten

FÜR DAS SCHÄUFERLE

2	Schäuferle 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

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Team von JagdGenuss.de

JagdGenuss.de
Rothenburger Straße 10
91593 Burgbernheim

Telefon 09843 98 06 900
info@JagdGenuss.de
www.JagdGenuss.de

Öffnungszeiten
Freitag 11 bis 18 Uhr
und nach Vereinbarung

INSTAGRAM FACEBOOK