

Wildrezept

Geschmortes Rehschäufelr

Reinhold Winterl präsentiert ein herbstliches Rezept vom Reh, das sich aber auch mit Rot- oder anderem Schalenwild zubereiten lässt.

Foto: iStock/monticello, pixabay.com



TIPP
Als Beilage passen am besten Ofenkartoffeln mit Kräuterquark.

ZUTATEN

(für 4 Portionen)

- 4 Rehschäufeln mit Knochen
- 600 g Wurzelgemüse (Karotte, Sellerie, Lauch, Zwiebel)
- Salz
- Pfeffer
- 50 ml Rapsöl
- 200 ml Wildfond
- 100 g Butterschmalz
- 1 l Dunkles Bier
- 8 TL mittelscharfer Senf
- 4 TL Tomatenmark
- Frische Küchenkräuter (Thymian, Salbei, Rosmarin)

ZUBEREITUNG:

Die Rehschäufeln mit Salz, Pfeffer, Senf, Tomatenmark, Rapsöl kräftig einmassieren und 6 bis 8 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Das Wurzelgemüse mit dem Wildfond in eine ausgebutterte Bratreine geben, darauf die Rehschäufeln legen, mit Folie oder Deckel schließen und bei 100 Grad trockene Hitze 2,5 Stunden braten lassen. Dazwischen das Fleisch einmal wenden. Nach dieser Zeit das Dunkelbier dazu gießen und das Ganze auf 250 Grad 15 Minuten ohne Deckel kräftig schmoren lassen. Sollte es sich um ein wesentlich älteres Stück handeln (ab 4 Jahre aufwärts), die Garzeit um mindestens 1 bis 2 Stunden verlängern! Zum Schluss mit den frischen Kräutern und eventuell nochmals Salz abrunden.

