Geschmorte Rehschulter mit Nuss-Spätzle

Fleisch-Gerichte » Wild » Reh & Hirsch

Zutaten (4 Personen)

» 1,2kg Rehschulter
» Salz & Pfeffer
» 3 EL Öl
» 150g Zwiebel(n)
» 150g Suppengrün
» 2 EL Tomatenmark
» 40g Mehl
» 500ml Rotwein
» 1 Zweig Thymian
» 1 Zweig Rosmarin
» 5 Wacholderbeeren
» 10 Pfefferkörner
» 2 Nelken
» 50g Butter/Margarine
» 800g Rosenkohl
» 60g Frühstücksspeck
» Muskat
» 4 EL geh. Haselnüsse
» 600g Spätzle

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
über 20€

Zubereitungszeit
91-120min

Zubereitung

1. Den Ofen auf 180°C vorheizen. Die Rehschulter abbrausen, trockentupfen und mit Küchengarn zu einer Rolle binden. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Das Öl in einem Bräter erhitzen.

2. Das Fleisch darin von allen Seiten kräftig anbraten, herausnehmen. Die gewürfelten Zwiebeln ins Bratenfett geben und glasig dünsten. Gewürfelte Möhren und Sellerie dazugeben, bei mittlerer Hitze tewas Farbe annehmen lassen. Dann Porree und Tomatenmark zufügen, unter Rühren kurz mitbraten.

3. Das Gemüse mit Mehl bestäuben und einige Minuten anschwitzen. Unter Rühren 250ml Rotwein angießen und verkochen lassen. Den restlichen Rotwein unterrühren, Kräuter und Gewürze dazugeben. Das Fleisch wieder in den Bräter geben und so viel Wasser angießen, dass der Braten zu 2/3 von Flüssigkeit bedeckt ist. Etwa 70min im Ofen schmoren. Das Fleisch dabei etwa alle 15min wenden.

4. Äußere, welke Blätter vom Rosenkohl entfernen, Röschen waschen, Strunk kreuzweise einschneiden. In kochendem Salzwasser ca. 8min blanchieren. Kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Den Speck in einer Pfanne knusprig auslassen. Rosenkohlröschen halbieren und darin erhitzen. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Muskat würzen.

5. Den Braten aus der Soße nehmen, das Küchengarn entfernen. Die Soße durch ein feines Sieb passieren und sämig einkochen lassen. 40g eiskalte Butter in kleine Stücke schneiden und unter die Soße rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

6. Gehackte Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fettzugabe goldbraun rösten. Spätzle nach Packungsangabe garen. Anschließend in der restlichen heißen Butter schwenken. Mit Salz und etwas Muskat abschmecken. Den Braten aufschneiden. Mit Soße, Speck-Rosenkohl und Spätzle anrichten. Die gerösteten Haselnüsse über die Spätzle streuen.

Nährwerte: 870kcal/E81g/F35g/KH47g pro Portion

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke