

Geschmorte Rehschulter in Rotwein mit Honigbirnen und Rahmwirsing

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 2:30 h
- **Fertig in** 2:55 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '175', 'cook_time' : '2:30 h', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " " });
```

Der zarte Wildgenuss, mit Niedrigtemperatur gegart.

Die damalige böhmische Küche setzt sich heutzutage aus Gerichten der Tschechischen Republik, Österreich und Ungarn zusammen. Besonders dominierend sind die Fleischgerichte, die meist aus Schwein zubereitet werden. In diesem Landstrich sind vor allem auch Pilze, Beeren, Fisch und Wild vielfältig vorhanden. Der obligatorische Weihnachtskarpfen nach böhmischer Art darf natürlich an Heilig Abend nicht fehlen.

Da die Herbst-/Winterzeit traditionell gesehen auch die Jagdzeit darstellt, stehen in den kalten Monaten besonders gerne Wildgerichte auf dem Speiseplan. Die Hirschroulade nach böhmischer Art ist ein fast verschollenes Rezept, das nach Wiederentdeckung schreit. Die süßlichen Füllung aus Trockenobst und Walnüssen harmoniert hervorragend mit dem herben Aroma vom Hirsch.

Die etwas aufwendige Zubereitung lohnt sich, denn der Geschmack lässt Sie in eine fast vergessene Zeit zurückkehren. Zusammen mit typischen Knödeln ein wahrer Hochgenuss!

Als Nachspeise eignen sich süße Germknödel mit Pflaumenmus. Die Hirschroulade eignet sich auch bestens für ein herbstliches Wildmenü.

Zutaten

- 1 „schussfrische Rehschulter“ ohne Haxe, ausgelöst, gebunden
- 3/4 l trockener Rotwein
- 1 Glas brauner Wildfond
- Röstgemüse in groben Stücken aus: 1 Möhre 50 g Knollensellerie 2 1 mittelgroßen Zwiebeln
- Wildgewürze aus: 5 - 6 Wacholderbeeren, 6 - 8 Pfefferkörnern,
- 1 Lorbeerblatt, 1 gedrückten Knoblauchzehe, 1 Thymianzweig
- 1 El Tomatenmark
- 1 El Johannisbeergelée
- Etwas Rapsöl zum Anbraten
- Für die Honigbirnen:
- 3 vollreife, frische Birnen in groben Spalten
- 25g Butter

- 2 El Bienenhonig
- Etwas Zimtpulver
- Saft einer ½ Zitrone
- 2 cl Williams Birnengeist
- Für den Rahmwirsing:
- 600g jungen Wirsing, geputzt, in 3m großen Blättern geschnittenen
- 1 mittelgroße Zwiebel, fein geschnittene
- 100 ml Crème fraiche
- Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss
- Etwas gemahlener Kümmel

Zubereitungsart

Schritt1

Die Rehschulter:

Schritt2

Die Rehschulter von der Haxe befreien und das Schulter Schild auslösen .

Schritt3

Von den äußeren Häuten befreien, wieder zusammen legen und in der natürlich gewachsenen Form binden.

Schritt4

(Das macht unter Umständen der Wildhändler)

Schritt5

Der Ansatz:

Schritt6

Die Schulter mit Salz und Pfeffer rundherum würzen und in einem ausreichend großen Bräter in heißem Öl anbraten,

Schritt7

Farbe nehmen lassen, zunächst heraus nehmen.

Schritt8

Das Röstgemüse in den Bräter geben und scharf 3 - 4 min. anbraten. Mit dem Wildfond und Rotwein aufgießen, etwas reduzieren lassen.

Schritt9

Die Wildgewürze sowie Rehschulter wieder dazu geben.

Schritt10

Alles in den auf Niedrigtemperatur bei ca.100° C in den vorgeheizten Backofen schieben. 2 - 2,5 Stunden und schonend garen.

Schritt11

Danach die Schulter prüfen, anschneiden und in Silberfolie kurz warm halten.

Schritt12

Die Soße:

Schritt13

Den Schmorfond durch ein feines Küchensieb passieren, auf die benötigte Menge reduzieren, Johannisbeergelée dazu geben, nachschmecken.

Schritt14

Der Rahmwirsing:

Schritt15

Die gewürfelten Zwiebeln in Butter glasig angehen lassen und den vorbereiteten Wirsing dazu geben.

Schritt16

Mit Salz, Pfeffer und etwas geriebener Muskatnuss, ev. gemahlenem Kümmel würzen.

Schritt17

Mit Crème fraiche und 2 El Wasser aufgießen, leise "bissfest" schmoren lassen.

Schritt18

Die Honigbirnen:

Schritt19

Den Honig in die braune Butter geben, dann folgen die mit Zitrone marinierten groben Birnen Spalten. Abgelöscht wird mit dem Birnengeist, alles 3 - 4 min. glacieren.

Schritt20

Anrichtevorschlag:

Schritt21

Die Rehschulter in 1 cm dicke Scheiben schneiden und die Honigbirnen placieren. Die Soße untergießen, den Rahmwirsing extra reichen.

Rezeptart: Wild **Tags:** rahmwirsing, rotweinsöße

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/geschmorte-rehschulter-in-rotwein-mit-honigbirnen-und-rahmwirsing/>