

Rehschulter in Rotwein-Preiselbeere-Sauce mit geschmorten Waldpilzen



- **Küche:**Deutsch
- **Gang:**Abendessen, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel

- **Portionen:** 4 - 5
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 1m
- **Fertig in** 2m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '26', 'cook_time' : '1m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4 - 5', 'yield' : " });
```

Unser Chef de Cuisine seit 1968 Fritz Grundmann hat das perfekte Festtagsgericht für Sie zusammengestellt: Herrlich-leckere **Rehschulter in Rotwein-Preiselbeer-Sauce mit geschmorten Waldpilzen**.

Hier trifft alles aufeinander, was zu einem winterlichen Festtagsgericht dazugehört. Leckeres Wild, sanft und supersaftig in Rotweinsud geschmort. Hieraus entsteht eine **kräftige Rotweinsauce mit fruchtiger Note**. Und das geschmackliche i-Tüpfelchen verleihen die verschiedenen Waldpilze. Ein Gericht, bei dem man zurecht behaupten kann, es ist zum „Niederknien“.

Alternativ passen hier auch sehr gut hausgemachte Spätzle, Kartoffelstampf und Apfelrotkohl. Das

kann jeder gerne nach seinem ganz persönlichen Gusto entscheiden. Wer noch nicht voll und ganz von Ihren Kochkünsten überzeugt war, der hat nach diesem Festtagsschmaus keine Wahl mehr, als Sie für diese köstliche Rehschulter zu vergöttern.

Zutaten

- 2 - 2, 4 kg küchenfertig parierte Rehschultern
- 1 Flasche trockener Rotwein
- 200 ml brauner Wildfond (Aus dem Supermarkt)
- Für das Röstgemüse:
- 2 große Zwiebeln, grob gewürfelt
- 1 - 2 Möhren, geschält, grob gewürfelt
- 30 g Waldpilzmischung (nach Geschmack, Steinpilze und Pfifferlinge passen sehr gut)
- 100 g Knollensellerie, grob gewürfelt
- 200 g Lauch, grob gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1 guter TL Tomatenmark
- Pflanzenöl zum Anbraten
- 30 g gebräunte Nussbutter
- 2 El Preiselbeeren (je nach Gusto auch mehr)
- 100 g Speckschwarte, klein geschnitten
- Gestoßenes Wildgewürz aus:
- 4 - 5 gedrückte Wacholderbeeren
- 8 Pfefferkörnern
- 1 Lorbeerblatt
- 4 Gewürznelken
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- 50 g magerer Speck, gewürfelt
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 2 El gehackte Petersilie

Zubereitungsart

Schritt1

Das Wildgewürz mischen und fein zerkleinern; die Rehschultern unter fließendem kaltem Wasser waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Mit dem Rotwein übergießen und mit etwas Wasser bedecken, mit dem Röstgemüse 1 - 2 Tage marinieren.

Schritt2

Danach aus der Beize nehmen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen; die Beize passieren. Rund herum in Pflanzenöl anbraten, kurz heraus nehmen. Die Möhren, das Knollensellerie und den Lauch mit der Speckschwarte im Bratfett scharf anbraten und das Tomatenmark mit angehen lassen.

Schritt3

Mit der Beize aufgießen und in den auf 180 ° C / Umluft in den vorgeheizten Backofen schieben. Unter mehrmaligem Wenden in etwa 1 Stunde und 45 Minuten braten, zwischendurch immer wieder mit Bratensaft begießen.

Schritt4

Prüfen, heraus nehmen und in Alufolie warm halten. Den Bratenfond durch ein feines Küchensieb passieren., etwas abstehen lassen und überschüssiges Fett entfernen. Nachschmecken, ev. leicht reduzieren und die Preiselbeeren dazu geben leicht mit Speisestärke „sämig“ binden. Kurz vor dem Servieren die gebräunte Nussbutter verrühren.

Schritt5

In der Zwischenzeit die Pilze 3-4 min. scharf anbraten, die Zwiebeln dazu geben, mit angehen lassen, salzen, pfeffern und mit Petersilie geschwenkt über dem angerichteten Fleisch verteilen.

Rehschulter in Rotwein-Preiselbeer-Sauce: Wildzubereitung mit Reh

Winterzeit ist Wildbretzeit. Das Reh ist nach wie vor eines der beliebtesten Wildtiere, welches das kulinarische Herz von Fleisch- und Wildliebhabern höher schlagen lässt. Die Art und Weise der Zubereitung ist hier so vielfältig, dass für jeden etwas dabei ist. Das kann beispielsweise ein deftiges Rehgulasch sein, zünftige Rehhaxen, ein bürgerliches Rehragout oder ein zarter Rehrücken. Das wohl edelste Teilstück des Rehs ist der Rehrücken. Aber auch alle anderen Stücke sind nicht zu verachten und auf ihre eigene Art und Weise, köstlich zuzubereiten.

Bei Wild und selbstverständlich je nach Wildbret verwendet man spezielle Gewürzmischungen und Zutaten. Insbesondere zum Reh eignen sich wunderbar Steinpilze und Pfifferlinge. Auch glacierte Maronen und Walnüsse harmonieren mit ihrer nussigen Note mit dem feinen Wildaroma des Rehs. Bei GekonntGekocht finden Sie beispielsweise ein tolles Rezept für Wild-Involtini mit Maronenfüllung. Und wer nach einer Symbiose von fruchtig-süß und herzhaft sucht, für den haben wir ein köstliches Rezept für Rehschnitzel mit Steinpilzen und frischen Feigen „en Papilote“. Was anspruchsvoll klingt, ist eine unkompliziertes Wildgericht, das Ihre Gäste garantiert überraschen wird.

Rezeptart: Deutsche Küche, Fleischgerichte, Soßen, Wild **Tags:** festlich, hausgemacht, reh, traditionell, weihnachtlich, wildgericht, wintergericht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rehschulter-in-rotwein-sauce/>