

Toettchen

Diät ist Mord am ungegessenen Knödel!
Wiglaf-Drosie



Wildbretschulter in Rahmsoße

Zutaten

1 Kilogramm Schulter des vom Reh
200 g Zwiebel
100 g Sellerie
1 Karotte
½ Stange Lauch
50 g Butter
1 TL Tomatenmark
1 TL Gelee von der roten Johannisbeere
50 g Mehl
200 g Crème double
20 ml Wacholderbrand (z.B. Gin)
Madeira
Salz und frisch geriebener Pfeffer

Zutaten für die Marinade:

700 ml Rotwein
2 Lorbeerblätter
4 Nelken
8 schwarze Pfefferkörner
12 Wacholderbeeren
1 Sträußchen Thymian
1 Sträußchen Rosmarin

Zubereitung

Die Wildbretschulter für mindestens 3 Tage in einer Marinade aus Rotwein, Lorbeer, Nelken, schwarzen Pfefferkörnern, Wacholderbeeren, Thymian und Rosmarin einlegen.

Zwiebel, Sellerie, Karotte und Lauch in Würfel schneiden und in Butter leicht anrösten.

Die Schulter aus der Marinade heben und gut mit einem Tuch trocknen. Mit Salz und Pfeffer würzen und von allen Seiten in der Butter anbraten.

Das Tomatenmark, Johannisbeergelee und 200 ml von der Beize hinzufügen und langsam schmoren. Langsam immer wieder Marinade nachgießen und schließlich alles bei ungefähr 160° C in den Ofen geben.

Wenn die Schulter durch ist, nehmen wir sie aus der Sauce heraus, entfernen den Knochen, schneiden Sie sie in gleichmäßige Scheiben und stellen sie warm.

Die Sauce mit Mehlbutter und der Creme double binden und mit Wacholderbrand, Madeira und Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu servieren wir Scheiben vom böhmischen Kloß.