



BERSTECHER

Rehshäufele mit Holundersauce

Zutaten (für 4 Personen)

1 TL getrockneten Thymian
12 Wacholderbeeren
1 TL schwarze Pfefferkörner
1 TL Koriandersamen
Salz
1 Rehschulter, ca. 1 kg
4 EL Öl
2 Zwiebel
100 g Suppengrün
150 ml Holundersaft
150 ml Birnensaft
1 TL flüssiger Honig
Dunkler Saucenbinder

Zubereitung

Thymian, Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Koriandersaat und 1 TL Salz am besten im Mörser fein zerstoßen und die Rehschulter damit rundum einreiben. 3 EL Öl in einem großen Bräter erhitzen, Rehschulter darin bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten 5 Minuten anbraten und herausnehmen. Zwiebeln und Suppengrün würfeln. 1 EL Öl zum Bratfett geben, Zwiebeln und Suppengrün darin bei mittlerer Hitze drei Minuten anbraten. Rehschulter auf das Gemüse legen. Holunder- und Birnensaft sowie 1 TL Honig zugeben. Zugedeckt aufkochen. Die Rehschulter im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad bei Ober- und Unterhitze auf dem Rost der untersten Schiene 1,5 bis 2 Stunden zugedeckt schmoren. Fleisch herausnehmen. Fest in Alufolie wickeln und im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen. Den Bratensatz im Bräter mit einem Pinsel lösen. Durch ein Sieb in einen Topf streichen. Soße mit Soßenbinder binden. Mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken. Rehschulter mit der Soße servieren.

Guten Appetit. Ihre Jäger aus der Region.

Ihr Jäger und Wildtierschützer aus der Region:

Oliver A. Berstecher • Mobil 01 78 - 5 22 53 42 • oliver.berstecher@gmx.de • www.leckerwild.de