

Rezept

Gschmorts Rehschäufelr

Ein Rezept von Gschmorts Rehschäufelr, am 28.06.2026

Zutaten

- | | |
|---|--|
| 1 große Zwiebel | 1 große Möhre |
| 1 Petersilienwurzel | 1 Stück Knollensellerie (ca. 250 g) |
| 4 Rehschultern (je ca. 700 g) | Salz |
| schwarzer Pfeffer aus der Mühle | 1 EL Mehl |
| 4 EL Pflanzenöl | 2 EL Tomatenmark |
| 1/2 l kräftiger Rotwein (z. B. Cabernet Sauvignon) | 1,2 l Wildfond (aus dem Glas) |
| 3 Nelken | 1 Msp. Kümmelsamen |
| 1 TL Pimentkörner | 1/2 TL helle Senfkörner |
| 1/2 TL Korianderkörner | 1 TL Wacholderbeeren |
| 1 TL schwarze Pfefferkörner | 1 Msp. getrockneter Thymian |
| 2 Lorbeerblätter | 3 TL Speisestärke |
| 2-3 EL Holunder- oder Preiselbeerkonfitüre | Küchengarn |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1050 kcal

Zubereitung

- 1.** Zwiebel, Möhre, Petersilienwurzel und Sellerie schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Jede Rehschulter im Gelenk durchtrennen und in zwei Stücke teilen. Die Fleischstücke mit Küchengarn in Form binden, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Mehl einstäuben.
- 2.** In einem Schmortopf 3 EL Öl erhitzen. Darin die Hälfte der Fleischstücke 2 Min. anbraten, wenden und noch 1 Min. braten. Die Stücke aus dem Topf heben, restliches Öl in den Topf geben und übrige Fleischstücke ebenfalls anbraten, herausheben.
- 3.** Die Zwiebel und das Gemüse in den Topf geben und in 3 Min. anrösten. Das Tomatenmark einrühren und 3 Min. mitrösten. Mit 1 guten Schuss Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Diesen Vorgang zweimal wiederholen. Übrigen Wein und Wildfond dazugießen, das Fleisch einlegen und aufkochen lassen. Nelken, Kümmel, Piment, Senfkörner, Koriander, Wacholderbeeren und Pfefferkörner in einem Mörser grob zerstoßen. Mit dem Thymian und den Lorbeerblättern unter die Sauce rühren. Die Rehschultern abgedeckt in ca. 1 Std. 50 Min. weich schmoren, dabei die Stücke gelegentlich in der Sauce wenden.
- 4.** Das Fleisch aus dem Topf nehmen. Die Sauce durch ein feines Sieb gießen, auffangen und wieder zurück in den Topf geben. Mit einer Schöpfkelle eventuell das Fett abnehmen. Die Sauce ca. 20 Min. bei mittlerer Hitze einkochen lassen. Stärke mit 2-3 EL kaltem Wasser verrühren. Nach und nach nur so viel Stärke unter die Sauce rühren, bis diese sämig ist, dann noch 3 Min. kochen lassen. Mit Holunder- oder Preiselbeerkonfitüre verfeinern, Fleisch wieder in die Sauce legen und alles weitere 3 Min. kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Ganz rustikal die Rehschäufel samt Knochen mit der Sauce auf Tellern anrichten und servieren. Sehr gut passt ein Serviettenknödel dazu.