Rezept

Rehschulter in Cognacsahne

Ein Rezept von Rehschulter in Cognacsahne, am 17.05.2025

Zutaten

1,2 kg	Rehschulter
	Pfeffer
400 ml	Wildfond
5	Schalotten
30 g	durchwachsener Speck
100 g	Sahne
1 EL	Preiselbeerkompott
	Salz
3 EL	Öl
10	Wacholderbeeren
100 g	flüssige Butter
2 cl	Cognac
1 EL	Mehl

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 810 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen. Das Fleisch von Häutchen und Sehnen befreien, salzen und pfeffern. Im Bräter im heißen Öl anbraten und mit 200 ml Wildfond ablöschen.

2. Die Wacholderbeeren zerdrücken und die geschälten Schalotten zum Fleisch geben. Im Backofen (unten, Umluft 160°) unter häufigem Bepinseln mit Butter und Zufügen des restlichen Fonds 1 Std. 30 Min. braten.

3. Den Speck fein würfeln und auslassen. Mit Cognac und Sahne ablöschen. Das Fleisch warm stellen und den Bratensaft zum Speck passieren. Mehl mit kaltem Wasser anrühren, die Sauce damit binden und mit Salz, Pfeffer und den Preiselbeeren abschmecken. Zum aufgeschnittenen Fleisch servieren.