Rezept

Rehschulter mit Linsen und Wurzeln

Ein Rezept von Rehschulter mit Linsen und Wurzeln, am 30.05.2025

Zutaten

200 g	grüne Le-Puy-Linsen
1	Lorbeerblatt
1 EL	Mehl
1 TL	Johannisbeergelee
3	Zwiebeln
	½ Sellerieknolle
	½ TL schwarze Pfefferkörner
12 Scheiben	fetter Räucherspeck
1 Bund	glatte Petersilie
500 ml	kräftigen Rotwein (z. B. Barbera)
	Salz
1 Prise	Salz
3 EL	Olivenöl
40 ml	roter Portwein
1 cl	Rotweinessig
3	Möhren
	½ TL Wacholderbeeren
	½ TL Korianderkörner
2 kg	Rehschulter (ausgelöst, beim Metzger vorbestellen)
1 TL	Zucker
750 ml	Fleischbrühe
2 EL	saure Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 775 kcal

Zubereitung

1. Die Linsen in einer Schüssel in 500 ml kaltem Salzwasser ca. 3 Std. lang einweichen.

2. Zwiebeln schälen und halbieren. Möhren waschen, schälen und quer halbieren. Die Sellerieknolle bürsten, dünn schälen und sechsteln. Wacholderbeeren, Pfeffer- und Korianderkörner in einem Mörser fein zerstoßen.

3. In einem Bräter den Speck bei mittlerer Hitze kross braten, herausnehmen und beiseitelegen. Im heißen Fett die Rehschulter in jeweils 2 Min. von beiden Seiten scharf anbraten. Rundum mit der Gewürzmischung bestreuen und herausnehmen. Den Ofen auf 190° (Umluft 170°) vorheizen. Petersilie waschen, trocken schütteln, abzupfen und beiseitestellen.

4. Das Gemüse im Bräter kurz anrösten, mit dem Zucker karamellisieren und Rotwein ablöschen. Fleischbrühe zugießen und aufkochen. Die Rehschulter salzen und einlegen. Offen im Ofen (Mitte) in ca. 2 Std. weich schmoren. Dabei regelmäßig wenden und mit Bratensud begießen. Nach 1 Std. 30 Min. die Nadelprobe durchführen. Das Fleisch ist gar, wenn es an der dicksten Stelle leicht einzustechen ist. Herausnehmen und warm stellen.

5. Bratensud und Gemüse bei geringer Hitze köcheln. Linsen abgießen, mit dem Lorbeer dazugeben und in ca. 30 Min. weich garen. In einer kleinen Pfanne 3 EL Olivenöl erwärmen, das Mehl darin hellbraun rösten und beiseitestellen. Etwa die Hälfte der Mehleinbrenne unter die Linsen rühren und quellen lassen. Bei Bedarf noch etwas davon zugeben, bis der Sud sämig ist. Portwein angießen und in 1 Min. sämig einkochen. Mit Johannisbeergelee und Rotweinessig verfeinern. Linsen, Schmorgemüse und Rehschulter portionsweise anrichten. Mit Speck, Petersilie und etwas saurer Sahne garnieren.