

Rezept

Schäufele vom Damwild mit Bratapfel und Rotweinsauce

Ein Rezept von Schäufele vom Damwild mit Bratapfel und Rotweinsauce, am 28.06.2026

Zutaten

Für das Schäufele

1 Bund Suppengemüse	1 Stange Lauch
50 ml Öl	1 kg Damwildschäufele
Salz	weißer Pfeffer
5 Stängel Oregano	

Für die Äpfel

4 säuerliche Äpfel (z. B. Boskop)	70 g Butter
100 g Mandelblättchen	½ TL gemahlener Zimt
100 g gemahlene Haselnüsse	50 g Rosinen
100 ml Apfelsaft	

Für die Sauce

1 Schalotte	2 TL Butter
Salz	Pfeffer
1 EL Tomatenmark	130 ml trockener Rotwein
3 Zweige Thymian	

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 925 kcal, 66 g F, 48 g EW, 29 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 130° (Umluft) vorheizen. Suppengemüse und extra Lauch putzen und waschen bzw. schälen. Die Möhren in dünne Scheiben, den Lauch in feine Ringe und den Sellerie in kleine Stücke schneiden. Die Petersilie klein hacken. Das Öl in einem Bräter erhitzen, vorbereitetes Gemüse und Fleisch dazugeben und das Fleisch pro Seite 3 Min. anbraten. Mit Salz und weißem Pfeffer würzen. Den Oregano waschen, trocken tupfen und dazugeben. Den Deckel auflegen und alles im Ofen (Mitte) ca. 1 Std. 10 Min. garen.
2. Inzwischen die Äpfel waschen und den Stiel mitsamt einer dicken Scheibe abschneiden. Das Kerngehäuse groß-zügig entfernen und die Äpfel in eine ofenfeste Form setzen. Die Butter in einer Pfanne schmelzen, die Mandelblättchen dazugeben und anrösten. Zimt, gemahlene Haselnüsse und Rosinen dazugeben. Alles bei mittlerer Hitze unter Rühren 3-4 Min. anbraten. Die Mischung in die Äpfel füllen, übrige Füllung und den Apfelsaft daneben in die Form geben. Die Äpfel 20 Min. vor dem Ende der Garzeit vom Schäufele in den Ofen schieben, nach 10 Min. die »Deckel« mit dem Stiel auflegen.

3. Inzwischen die Schalotte schälen und klein schneiden. Die Butter in einem Topf schmelzen und die Schalotte darin anbraten. Salz, Pfeffer und Tomatenmark dazugeben und alles 2-3 Min. braten. Mit dem Rotwein ablöschen. Den Thymian waschen, trocken tupfen und dazugeben. Alles noch ca. 3 Min. köcheln lassen, dann den Herd ausschalten.

4. Den Ofen ausschalten, das Schäufile herausnehmen und in Scheiben schneiden, dann zum Warmhalten wieder in den Ofen stellen. Den Bratensaft durch ein Sieb zur Rotweinsauce geben, die Sauce noch einmal aufkochen lassen, abschmecken und gut umrühren. Den Thymian entfernen.

5. Auf jeden Teller 1 Bratapfel setzen und mit dem Apfelsaft aus der Form beträufeln. Das Fleisch auf die Teller verteilen und die Rotweinsauce darübergeben.