

## Rezept

# Schulter mit Wurzelgemüse

Ein Rezept von Schulter mit Wurzelgemüse, am 16.09.2024

## Zutaten

- |  |  |
|--|--|
| <b>1</b> Frischlingsschulter (ca. ,6 kg mit Knochen) | <b>1</b> Knoblauchzehe                               |
| <b>1 EL</b> Rosmarinnadeln                           | <b>je 1 TL</b> schwarze Pfeffer- und Korianderkörner |
| <b>1 Msp.</b> Chilipulver                            | <b>4 EL</b> Öl                                       |
| Salz   | <b>400 ml</b> Wildfond (aus dem Glas)                |
| <b>300 ml</b> Rotwein                                | <b>1 EL</b> Tomatenmark                              |
| <b>je 250 g</b> kleine Petersilienwurzeln und Möhren | <b>6</b> Schalotten                                  |
| <b>1 EL</b> Speisestärke                             |  |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 530 kcal

## Zubereitung

1. Fleisch von Häutchen befreien. Knoblauch schälen und mit Rosmarin fein hacken. Gewürzkörner im Mörser zerdrücken und mit Rosmarin, Knoblauch, Chilipulver, Öl und Salz verrühren. Schulter mit der Paste einreiben, in Frischhaltefolie wickeln und bei Raumtemperatur 4 Std. marinieren.
2. Backofen samt Bräter auf 220° vorheizen. Fleisch aus der Folie nehmen und in den Bräter legen. Fond, Wein und Tomatenmark seitlich dazugeben. Im Ofen (unten, Umluft 200°) offen ca. 30 Min. garen. Inzwischen Petersilienwurzeln und Möhren waschen, putzen, schälen, Schalotten schälen. Gemüse zum Braten geben und zugedeckt bei 180° (Umluft 160°) 1 weitere Std. garen. Braten und Gemüse herausnehmen, warm stellen. Bratenfond aufkochen. Stärke mit wenig kaltem Wasser anrühren, in die kochende Flüssigkeit rühren, 2-3 Min. einkochen, bis die Sauce bindet, abschmecken. Fleisch aufschneiden und mit Gemüse und Sauce servieren.