



REH-SCHÄUFELE MIT KÜRBIS -GNOCCHI

Zutaten für 4 Personen

1 Vorderviertel vom Reh ca. 1,5 kg, pariert
½ Knollen-Sellerie geschält und gewürfelt
3 Karotten geschält und in Scheiben
1 Lauchstange geputzt und in Ringe
2 Lorbeerblätter
6 Wacholderbeeren
1 Nelke
Je 1 Zweig Thymian und Rosmarin

So geht's:

- 1) Backofen volle Ober- und Unterhitze vorheizen.
- 2) Schäufile rundum salzen und pfeffern und in einen Bräter legen. Gemüse mit dem Tomatenmark vermischen und um das Fleisch herum (!) legen. Mit dem Rapsöl das Fleisch und das Gemüse beträufeln. Bräter in den Ofen schieben und alles rundum scharf und dunkel anbraten. Dann auf 170° C herunterschalten.
- 3) Mit Rotwein ablöschen, 1/4L Wild-Fond zugeben, Wacholderbeeren, Lorbeer und Thymian dazu. Topfdeckel aufsetzen und das Fleisch garen, bis es weich ist (dauert ca. 2-2,5 Stunden).
- 4) Zwischendurch mit restlichem Rotwein und Wild-Fond aufgießen. Die letzte halbe Stunde den Deckel abnehmen.
- 5) Schäufile herausheben, Soße durch ein Haarsieb in einen kleineren Topf abseihen.

1L Wild-Fond (oder Rinder-Fond)
1 ½ EL Tomatenmark
Salz, Pfeffer
1/4L Creme Fraiche
Etwas Speisestärke zum Binden
½ L trockener Rotwein
4 EL Rapsöl
400 g Wildpreiselbeeren aus dem Glas

- 6) Creme Fraiche glattrühren und mit etwas heißer Wildsoße verrühren, wieder zurück zur Soße geben. Soße binden und nochmals abschmecken. Mit den Preiselbeeren servieren.
- 7) Jetzt den Deckel auf den Topf und für mindestens 4 Stunden leicht köcheln lassen. Ab und zu das Fleisch wenden und evtl. noch Rotwein nachgießen.
- 7) Wenn das Fleisch butterweich ist, aus dem Topf nehmen und in Scheiben schneiden. Die Soße über das Fleisch geben. Wenn man mag, kann die Soße auch leicht gebunden werden.

Dazu passt Pappardelle- oder Casarecce-Nudeln oder Creste di Gallo, ein bunter Salat oder Speck-Bohnen.

