

Kochen mit Klaus

Was den Franken schmeckt:

Würzburger Rehschäufele

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 1 kg Rehschäufele (Schulterblatt), Salz, Pfeffer, 2 Knobzehen,
- 1 Zwiebel, 2 Möhren, 40 g Sellerie, 0,3 l Rotwein, 400 ml Wildfond,
- 3 EL Tomatenmark, 2-3 EL Mehl, 3 EL Bratensaft, 1 Lorbeerblatt,
- je 5 Nelken, Pfefferkörner & Piment, 200 ml Fleischbrühe, Petersilie,
- 150 g Preiselbeeren, 1 EL Obstessig, 100 g rote oder grüne Trauben

Zubereitung:

1. Gemüse putzen u. klein schneiden. Fleisch waschen, trocken tupfen u. mit Salz u. Pfeffer würzen. Gewürze in ein Tee-Ei füllen.



2. Fleisch beidseitig in Öl kräftig anbraten u. entnehmen. Gemüse im Bratfett anbraten. Salzen u. pfeffern. Tomatenmark einrühren. Mit Rotwein ablöschen, einköcheln lassen. Mehl darüber stäuben, anschwitzen, Fond u. Brühe zugeben. Fleisch mit dem Tee-Ei zugeben u. im vorgeheizten Ofen bei 200°C 70 Min. garen. Nach der ½ Zeit wenden. Danach herausnehmen, in Alufolie wickeln u. warm halten.



3. Tee-Ei entfernen u. Sauce passieren. Trauben halbieren u. noch 5 Min. mitkochen. Bratensaft einrühren, aufkochen. Mit Salz, Pfeffer, Essig u. Preiselbeeren verfeinern. Sauce evtl. binden. Petersilie unterheben. Fleisch aufschneiden, mit Sauce zur Beilage servieren.



Tipp des Chaoten: Dazu Knödel u. Speckbohnen reichen!

