

# Geschmorte Rehschulter mit zwei Saucen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 35m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '35m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Saisonal, bürgerlich, stimmig, raffiniert

## Zutaten

- Für die Rehschulter:
- 2 Rehschultern ausgelöst (Erledigt sicherlich der Wildhändler)
- 200 ml dunkler Wild - Reh Fond
- (Aus dem Supermarkt oder von Knochen, Parüren und Abschnitten der Schulter selber gekocht)
- 30 ml Rapsöl
- 20 ml roter Portwein
- 2 Zweige Thymian
- 2 Lorbeerblätter
- 5 - 6 Pfefferkörner
- 10 zerdrückte Wacholderbeeren
- 20 g kalte Butter
- Etwas Speisestärke
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- Für die Walnusscreme:
- 100 g Walnusskerne
- 20 g Butter
- 200 ml Gemüsebrühe
- 150 ml Milch
- 30 ml Weißwein
- 30 ml weißer Portwein
- Salz und Pfeffer aus der Mühle, etwas Zucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Rehschulter:

## **Schritt2**

Zunächst in 4 kompakte, zusammenhängende Stücke teilen, mit Salz und Pfeffer würzen und rundherum anbraten, Farbe nehmen lassen.

## **Schritt3**

Heraus nehmen und den Bratensatz mit dem roten Portwein ablöschen und mit dem Reh Fond aufgießen. Die Gewürze und das Fleisch wieder dazu geben und bei geschlossenem Deckel ca. 2 Stunden schmoren lassen.

## **Schritt4**

Danach passieren, kräftig auf die benötigte Menge reduzieren und ev. leicht mit etwas angerührter Speisestärke "sämig" binden; mit etwas kalter Butter aufrühren.

## **Schritt5**

Die Walnusscreme:

## **Schritt6**

Die Walnusskerne in der Butter anschwitzen, mit dem Weißwein und dem weißen Portwein ablöschen und mit der Gemüsebrühe auffüllen. Weich kochen, bis auch die Gemüsebrühe fast komplett eingekocht ist.

## **Schritt7**

Die Milch dazu geben und alles im Mixer zu einer feinen Crème pürieren, mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.

## **Schritt8**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt9**

Die Walnuss Creme auf 4 vorgewärmte Teller streichen und die tranchierten Rehschulterscheiben darüber geben, etwas von der Portwein Sauce drum herum verteilen.

## **Schritt10**

Dazu schmecken mir gebratene Waldpilze wie: Pfifferlinge, Steinpilze oder Steinchampignons und kurz an geschwenkte Wirsing - oder Rosenkohlblätter.

**Rezeptart:** Reh, Wild **Tags:** reh, Thymian, walnüsse

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/geschmorte-rehschulter-mit-zwei-saucen/>