



Glacierte Rehhaxen auf Münsterländer Stielmus-Kartoffelgemüse

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 1:30 h
- **Fertig in** 1:50 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '110', 'cook_time' : '1:30 h', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : " });
```

Regional, bodenständig, bürgerlich, immer wieder lecker

Zutaten

- Für die Rehhaxen:
- 4 - 8 Rehhaxen nach Größe
- 400 ml trockener Rotwein
- 200 g Wurzelgemüse aus: Sellerie, Möhren, Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Tomatenmark
- 2 - 3 Thymianzweige
- 1 Lorbeerblatt, 5 gedrückte Wacholderbeeren, 5 - 6 Pfefferkörner, 2 Nelken, Salz
- 1 Tl Zucker
- Etwas Öl zum Anbraten
- Für das Stielmus-Kartoffelgemüse:
- 3 Strünke Rübstiel (400 g)
- (Geht auch mit Mangold - oder Chinakohlblättern)
- 400 g gekochte Kartoffeln in 2 cm großen Würfeln
- 50 g magerer, gewürfelter Speck
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 kleines Bund Schnittlauch, gehackt
- 1 El Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die glacierten Rehhaxen:

Schritt2

Die geputzten Haxen salzen und pfeffern und in einem ausreichend großen Bräter von allen Seiten anbraten, zunächst heraus nehmen.

Schritt3

Das Wurzelgemüse hinein geben und mit 1 Tl Zucker, 2 - 3 min. anbraten, dann das Tomatenmark dazu geben.

Schritt4

Angehen lassen, die Gewürze zufügen und mit dem Rotwein ablöschen.

Schritt5

Die angebratenen Haxen wieder in den Ansatz geben, etwas Wasser nachgießen, knapp bedecken.

Schritt6

Für ca. 90 - 100 min. bei 160° C in den Backofen schieben.

Schritt7

Hin und wieder wenden und mit dem Fond begießen. Danach die Haxen prüfen, sie sollten sehr schön weich geschmort sein,

Schritt8

heraus nehmen, warm halten.

Schritt9

Den Schmorfond passieren, etwas abstehen lassen und entfetten. Auf die benötigte Menge reduzieren lassen, nachschmecken.

Schritt10

Das Stielmus-Kartoffelgemüse:

Schritt11

Zunächst die Kartoffelwürfel ca. 8 - 10 min. weich kochen, danach abgießen.

Schritt12

Das Rübstiel-Stielmus Gemüse putzen, waschen und 2 cm lang schneiden.

Schritt13

Die Speckwürfel in der Butter anbraten und die Würfelzwiebeln dazu geben. Danach folgt das Stielmus, verrühren, 2 - 3 min. anschwitzen, salzen, pfeffern.

Schritt14

Kurz vor dem Servieren die Kartoffelwürfel unterheben 5 min. zusammen köcheln lassen zuletzt den Schnittlauch dazu geben.

Schritt15

Anrichtevorschlag:

Schritt16

Das Stielmus-Kartoffel Gemüse auf vorgewärmten Tellern portionieren und darüber die Rehhaxen anrichten und mit dem Sirup ähnlich reduzierten Bratensaft überziehen.

Rezeptart: Münsterländer Rezepte, Reh, Westfälische Rezepte, Wild **Tags:** kartoffelgemüse, reh

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/glacierte-rehhaxen-auf-muensterlaender-stielmus-kartoffelgemuese/>