



Rehschulter, zart geschmort

Frisch aus Daniels Küche

Rehschulter für Gulasch, Rehschulter gehackt für asiatische Gerichte, Rehschulter ausgelöst, Rehschulter à la Francois,... hatten wir alles schon. Und kürzlich kamen Berdien und Vinz mit einem noch warmen Schmortopf unter dem Arm und darin waren wunderbar zart geschmorte Rehrippchen. Haben wir gleich so ähnlich nachgekocht... mit einer Rehschulter.

1 Rehschulter

3 Zwiebeln

1 Schalotte

½ Schote Piment d'Espelette

2 Knoblauchzehen

1 grosse Karotte

1 Dose gestückelte Tomatenmark

1 Tl Kräuter der Provence

2 Tl Zucker

1 Schuss Balsamico-Essig

1/3 Flasche Rotwein

Öl



1. Zwiebeln und Schalotte in Ringe schneiden, Piment d'Espelette und Knoblauchzehen fein würfeln, Karotte in 5mm Würfel schneiden.
2. Die Rehschulter in den Gelenken zerteilen und mit etwas Öl in einem schweren Schmortopf von allen Seiten bräunen. Reservieren.
3. Die Gemüse im gleichen Schmortopf sanft anrösten, mit Tomaten, Wein und Balsamicoessig ablöschen. Kräuter der Provence und Zucker zugeben und vermischen.
4. Rehschulter zu dem Gemüse in den Schmortopf geben, zudecken und im 100 Grad vorgeheizten Ofen 4 Std. sanft schmoren. Zwischendurch kontrollieren, dass der Inhalt wirklich nur ganz sanft simmert und nicht kocht.
5. Mit Semmelknödeln servieren.