

### Rehschuler-Braten

Aus dem „Cousances“ Bräter

Für 4 bis 6 Portionen:

1,2 kg Rehschulter ohne Knochen

Salz

Pfeffer

Violetter Senf

4 dünne Scheiben fetter Speck,  
(20 x 10 cm)

40 g Butterschmalz

½ Liter heißes Wasser

½ Liter Rotwein

2 Zwiebeln

2 Karotten

1 kleine Stange Lauch (150 g)

6 Wacholderbeeren

2 Pimentkörner

1 Lorbeerblatt

getrockneter Thymian

abgeriebene Schale einer halben Zitrone

2 EL saure Sahne

**Als Beilagen:**

Spätzle

Rosenkohl Gemüse

Cranberry-Soße

**Zubereitung :**

Für den Rehschuler-Braten das Fleisch abspülen und trocken tupfen. In einer großen Pfanne im heißen Butterschmalz von allen Seiten anbraten. Die Rehschulter salzen und pfeffern. Mit den Speckscheiben umlegen und diese mit Küchengarn festbinden. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

Das Gemüse putzen, waschen und klein schneiden. Im heißen Butterschmalz anrösten. Etwa 3 Esslöffel Rotwein zum Gemüse geben, bei starker Hitze einkochen lassen. Das noch zwei Mal wiederholen. Dann das Gemüse in den Cousances Bräter geben, den restlichen Wein und das Wasser zugeben. Wacholderbeeren mit der Breitseite des Messers zerdrücken und zusammen mit den Pimentkörnern, der abgeriebenen Zitronenschale und einer Prise Thymian zugeben. Das Fleisch oben auf legen und den Deckel auflegen. Den Rehschuler-Braten bei 180 °C 120 Minuten schmoren.

Den Rehbraten aus dem Bräter nehmen, Fäden und Speckscheiben entfernen. Das Fleisch warm stellen. Den Bratenfond in einem Soßentopf aufkochen und mit dem Pürierstab pürieren. Die saure Sahne und den Senf einrühren und nochmals kräftig abschmecken. Das Fleisch in Scheiben schneiden und auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Mit wenig Soße beträufeln, damit es nicht austrocknet.

Zum Rehschuler-Braten essen wir am liebsten Spätzle.

