

## Geschmorte Rehschulter mit Spitzkraut und Topfenspätzle – ein Rezept von Hans Haas



Rehe sind häufig anzutreffen und werden von Jägern in Deutschland und Bayern auch am häufigsten erlegt. Rehwild hat von Mitte Mai bis Januar Saison. Probieren Sie es aus. Regionales Wildfleisch ist ein natürliches Produkt mit kurzen Transportwegen.

Wildfleisch ist nicht nur ein nachhaltiges Produkt und eine geschmackliche Bereicherung im Speiseplan, sondern liefert ebenso viel wichtige Nährstoffe.



**Zutaten für 4 bis 6 Personen:**

Für das Reh:  
2 Rehschultern (ca. 1 kg)  
3 EL Öl

1 EL Butter  
1 EL Wildgewürz (siehe [Basisgerichte Wildgewürz](#))  
Salz, Pfeffer  
1 Knoblauchzehe  
2 Zwiebeln, gewürfelt  
½ Knollensellerie, gewürfelt  
2 Karotten, gewürfelt  
1 EL Tomatenmark  
1 Handvoll Eiswürfel  
300 ml Kirschsafft  
300 ml Verjus rot  
2 l Kalbsfond  
1 Zweig Thymian  
1 Zweig Rosmarin  
etwas Blattpetersilie  
2 EL geriebene Kartoffel

Für die Topfenspätzle:

500 g Topfen (20 % Fett)  
500 g Mehl  
8 Eier  
6 Eigelb  
Salz und Muskat

Für das Spitzkraut:

150 g blanchiertes Spitzkraut  
2 gewürfelte Schalotten  
1 TL Maiskeimöl (alternativ Rapsöl)  
Salz, Pfeffer, Muskat

### **Tipps von Hans Haas:**

- Zum Schmoren eignet sich die Schulter vom Reh am besten.
- Wie Sie sich die Zubereitung von Spitzkraut erleichtern können, in dem Sie es mit einem einfachen Trick blanchieren, zeigen ich Ihnen in dem Video „blanchieren von Spitzkraut“ (s.u.).

**Zubereitung** (Zubereitungszeit: 150 min (60 Minuten Zubereitung und weitere 60 bis 120 Minuten das Reh im Ofen schmoren):



Die Rehschultern zerteilen.



Die zerteilte Schulter salzen und pfeffern und mit Wildgewürz bestreuen.



Das Öl mit der Butter in einem Topf erhitzen und das Fleisch darin goldbraun anbraten.

Nach und nach das gewürfelte Gemüse dazugeben und weiter schmoren.



Wenn die Schulter und das Gemüse richtig goldbraun geröstet sind, 1 EL Tomatenmark dazu geben und kurz anrösten.

Danach den Topf vom Herd wegziehen und eine Handvoll Eis darüber geben, mit etwas rotem Verjus und Kirschsafft ablöschen.

Circa fünf Minuten am Herdrand stehen lassen, damit sich der Röstansatz lösen kann. (s.u. Video „Kalbsfond ansetzen“)

Den Topf wieder auf den Herd ziehen, die Flüssigkeit reduzieren bis es wieder leicht am Topfboden anhängt. Erneut mit etwas Verjus und Kirschsafft ablöschen. Das Ablöschen mit den Säften insgesamt dreimal durchführen.



Danach mit Kalbsfond aufgießen und nochmals gut mit Meersalz und Pfeffer abschmecken.

Die Kräuter (Thymian, Rosmarin, Petersilie) dazugeben und mit 2 EL geriebenen Kartoffeln abbinden. Den Topf, zugedeckt mit einem Backpapier, solange im Backrohr bei 160°C schmoren lassen bis die Schulter weich ist (ca. 1,5 bis 2 Stunden).



Für die Topfenspätzle den Topfen über Nacht gut abtropfen lassen, oder fest ausdrücken. Alle Zutaten (den Topfen, das Mehl, die Eier, die Eigelbe sowie Salz und Muskat) gut zusammenrühren und durch ein Spätzlesieb in kochendes Salzwasser streichen. Einmal aufkochen lassen, dann die Spätzle in Eiswasser abschrecken.



Das blanchierte Spitzkraut (s. Video unten) in etwas Maiskeimöl mit den gewürfelten Schalotten ganz kurz in einer Pfanne andünsten, mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen und ohne Saft auf dem Teller anrichten.



Guten Appetit!

Video Spitzkohl blanchieren (mit Hans Haas):

Video Kalbsfond ansetzen (mit Hans Haas):

---