


Geschmorte Rehschulter auf Gewürz-Bulgur und Preiselbeer-Chili-Birnen

 happy-mahlzeit.com/2020/01/29/geschmorte-rehschulter-auf-gewuertz-bulgur-und-preiselbeer-chili-birnen/

Zutaten für 4 Personen:

- 1,2kg Rehschulter ohne Knochen
- 1 Bund Suppengemüse
- 2 Zwiebeln
- 50 g Butterschmalz
- 2 EL Tomatenmark
- 300 ml trockener Rotwein
- 500 ml Wildfond
- 4 Zweige Rosmarin
- 2 Gewürznelken
- 1 Lorbeerblatt
- 4 Wacholderbeeren, angedrückt
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Für den Gewürz-Bulgur:

- je 1/2 TL Koriandersamen, Kreuzkümmel, Zimtstange, Kubebenpfeffer
- 250 ml Gemüsefond
- 1 TL Kurkuma
- 1 TL Salz
- 200 g Bulgur
- 3 EL Olivenöl
- 1 ausgepresste Zitrone

Für die Preiselbeer-Chili-Birnen:

- 1 Bund Petersilie
- 2 Birnen
- 1 Chilischote
- 20 g Butter
- 2 EL Preiselbeeren (Konserven)
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Das Suppengemüse putzen und würfeln. Zwiebeln schälen und hacken. Die Rehschulter abrausen, trocken tupfen, mit Küchengarn binden, salzen und in einem großen Bräter im heißen Butterschmalz rundum kräftig anbraten. Das Fleisch herausheben und

beiseite stellen. Das Gemüse zugeben und ebenfalls kräftig anrösten.

Den Backofen auf 160°C vorheizen.

Tomatenmark zum Gemüse geben, verrühren und ebenfalls anrösten, bis sich ein dunkler Bratensatz am Topfboden bildet. Rotwein, Wildfond, Kräuter und die Gewürze zugeben. 1 TL Salz zufügen, das Fleisch in den Sud legen, einmal aufkochen und anschließend mit geschlossenem Deckel im Backofen 2 1/2 - 3 Stunden schmoren lassen.

Die Gewürze für den Bulgur in einer Pfanne ohne Fett anrösten, anschließend in einem Mörser zerstoßen. Bulgur und Gewürze in 2 EL Olivenöl anschwitzen. Gemüsefond angießen, 5 Minuten quellen lassen. Anschließend mit einer Gabel auflockern, mit dem übrigen Olivenöl und Zitronensaft würzen.

Die Petersilie waschen, trockentupfen und fein hacken. Die Birnen waschen, schälen und entkernen. Die Hälften in Spalten schneiden. Chili waschen, entkernen und hacken. Die Butter in einer Pfanne schmelzen, Chili und Birnen darin anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Preiselbeeren zugeben und alles 1 - 2 Minuten köcheln lassen. Petersilie untermischen.

Das Fleisch aus der Soße nehmen, diese durch ein feines Sieb streichen und um etwa 1/3 einkochen lassen. Die Sauce mit der angerührten Stärke binden und nochmals kräftig abschmecken.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und zum Anrichten mit der Sauce auf Tellern verteilen. Den Bulgur neben dem Fleisch anrichten und mit den Chili-Birnen umlegen.

Rezept: Johann Lafer

Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 18.2.2017

Prominenter Gast: Andrea Ballschuh