

Geschmorte Rehschulter mit Rosenkohlblättern u. Schupfnudeln

Zutaten für die Rehschulter: etwa 1,5 bis 2 kg Rehschulter

Salz, weißer Pfeffer, Öl
 3 Ei Butter
 300 gewürfelte Zwiebeln
 100 g gewürfelte Karotten
 200 g gewürfelten Sellerie
 2 Lorbeerblätter, 15 Pfefferkörner, 6 Pimentkörner, 8 Wacholderbeeren
 2 Ei Tomatenmark
 1 Ei Mehl
 1/2 l roter Portwein
 300 ml Rotwein
 3 l Kalbsfond
 6 Ei aus dem Glas Preiselbeeren
 Orangensaft .



Zubereitung:

Die gewaschene und getrocknete Rehschulter mit Salz und Pfeffer würzen, anschließend von allen Seiten in Öl anbraten, herausnehmen und das Öl abgießen. Zwei Esslöffel Butter erhitzen und das Gemüse darin anbraten. Tomatenmark hinzufügen, kurz anrösten, mit Mehl bestäuben und dieses ebenfalls anrösten . Mit der übrigen Butter lösen.

Drei bis vier Mal mit etwas Portwein und Rotwein ablöschen und jeweils wieder völlig einkochen lassen. Dann den Kalbsfond, die Gewürze und fünf Esslöffel Preiselbeeren zufügen und die Rehschulter hineinlegen. Mit Alufolie abdecken und auf den Boden des 180 Grad heißen Ofens schieben. Die Schulter zwei bis drei Stunden garen, dabei gelegentlich wenden und gegebenenfalls etwas Kalbsfond zufügen.

Sobald das Fleisch weich ist, die Schulter herausnehmen und die Soße durch ein Haarsieb passieren. Den übrigen Portwein und Rotwein kräftig einkochen und die Soße löffelweise darunter mischen. Mit Salz, Pfeffer, den restlichen Preiselbeeren und Orangensaft abschmecken.

Zutaten für die Schupfnudeln:

450 g gekochte und durchgedrückte Kartoffeln
 2 Eigelb
 150 g Mehl
 2 Ei braune Butter
 Salz, Muskat.

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem Teig zusammenarbeiten. Aus dem Teig gleichmäßig große Kugeln formen und diese auf der Arbeitsfläche oder zwischen den Händen zu Schupfnudeln formen. Auf einem mit Mehl bestäubten Blech lagern. In leicht kochendem Salzwasser blanchieren.

Wenn die Nudeln an die Oberfläche schwimmen, sind sie gar und werden mit der Schaumkelle herausgehoben. Abtropfen lassen und anschließend in einer Pfanne mit etwas Butter angebraten.

Zutaten für die Rosenkohlblätter

400 g Rosenkohl
 50 g Zwiebel
 50 g durchwachsenen Speck
 40 g Butter
 Salz, Muskat.

Zubereitung:

Den Rosenkohl von seinem Strunk befreien und nun die einzelnen Blätter vorsichtig abtrennen. Die Blätter in Salzwasser kurz blanchieren, anschließend sofort in Eiswasser abkühlen. Die Zwiebel und den Speck in feine Würfel schneiden und mit der Butter anschwitzen. Die abgetropften Rosenkohlblätter hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken .