


LUgH	Ernährung und Versorgung	Landwirtschaftlicher Unternehmer HH Gehobener HH (KrG)		 Staatliches Berufliches SCHULZENTRUM Vilshofen an der Donau
Name:		Klasse:	Datum:	

Es muss nicht immer der teure Rehrücken sein!
 Rehhaxerl oder Rehschultern bekommt Sie für kleines Geld!

Geschmorte Rehhaxerl oder Rehschultern

Menge	Zutaten	Zubereitung
		Alle Zutaten in der Klammer zusammen in eine Schüssel geben.
3 2 1 – 2 1 100g 3 Zweige 4	Zwiebeln Knoblauchzehen Chilischoten Karotte Sellerie Rosmarin Salbeiblätter	würfeln. schälen, fein schneiden zur Zwiebel geben. halbieren, Kerne entfernen, klein schneiden. in dünne Scheiben schneiden. grob raspeln.
4 EL 1 Prise 200 ml 100 ml 1 TL etwas etwas	Tomatenmark Zucker Sherry medium dry Rotwein Gemüsebrühe Salz Pfeffer aus der Mühle	Zutaten neben dem Ofen bereitstellen.
5 EL 4	Olivenöl Rehhaxerl <u>oder</u> 2-3 Rehschultern	in einer großen Pfanne erhitzen, zugeben, von allen Seiten scharf anbraten. Rehhaxerl aus der Pfanne nehmen. Gemüse zugeben, stark anbraten. Gemüse zur Seite schieben, sodass in der Mitte der Pfanne Platz ist. Tomatenmark und Zucker in die Mitte geben, anrösten. Vorsicht, denn Tomatenmark verbrennt leicht! Mit Sherry und Rotwein aufgießen, restliche Zutaten zugeben, umrühren, Rehhaxerl in die Soße einlegen, abdecken, zurückschalten. Rehhaxerl ca. 1,5 Std. bei geringer Temperatur schmoren. Die Haxerl sind fertig, wenn sich das Fleisch leicht vom Knochen löst. Rehhaxerl abschmecken, bei Bedarf nachwürzen, mit frischem Weißbrot oder Kartoffeln servieren.

Tipps:

- Sie können statt Rehhaxerl auch 500 – 600g Wildgulasch oder 2-3 Rehschultern verwenden.
- Schmorgerichte sind ideal für die stressfreie Weihnachtsküche, denn sie lassen sich vorab zubereiten und verlieren nicht an Geschmack, wenn sie aufgewärmt werden.