



Geschmorte Rehhaxe

Für 4 Personen

- 350 g Zwiebeln
- 6 – 8 Rehhaxen (je nach Größe)
- Salz und weißer Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 2 Lorbeerblätter
- 4 Nelken
- 10 Wacholderbeeren
- 2 Stängel Petersilie
- 2 l Wildbrühe (WuH 12/2009)

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden.

Die Rehhaxen mit Salz und Pfeffer würzen, in einem Bräter im heißen Öl anbraten, dabei mehrmals wenden und in den vorgeheizten Backofen schieben. Wenn das Fleisch eine schöne braune Farbe hat, die Zwiebelwürfel und die Gewürze zugeben und mit der Brühe auffüllen.

Das Fleisch zwei Stunden langsam bei reduzierter Temperatur von 160 °C schmoren. Herausnehmen und warm stellen.

Den Fond mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die Haxen geben.

Wild –

Die neue große Wildkochschule

Das Kochbuch zu den WuH-Rezepten von Karl-Josef Fuchs.

Regionales und Saisonales kreativ kombiniert. 224 Seiten, zahlreiche Farbfotos. 49,90 €. Bestell-Nr. 100 104 51

Erhältlich beim Paul Pary Zeitschriftenverlag, Bestell-Hotline (Ortstarif) (0049) 02604 978-777, kundenservice.shop@paulpary.de

