



Kalbskutteln

FÜR 4 PERSONEN

in Riesling-Tomatenfond mit „Osso Buco vom Reh“



Das Beste vom Wild

Das Kochbuch zu den WuH-Rezepten von Karl-Josef Fuchs. Regionales und Saisonales kreativ kombiniert.

224 Seiten, 39,90 €.
Bestell-Nr. 10010776

Erhältlich beim Paul Parey Zeitschriftenverlag, Bestell-Hotline (+49) 02604 978-777, kundenservice.shop@paulparey.de

Rehhaxenscheiben

- 4 Rehhaxenscheiben (à circa 100 g)
- 200 g Zwiebeln
- Salz, weißer Pfeffer
- 1 EL Sonnenblumenöl
- je 1 Lorbeerblatt, Stängel Petersilie
- 2 Nelken
- 5 Wacholderbeeren
- 1 l Wildbrühe (WuH 12/09)

Die Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in heißem Öl von beiden Seiten anbraten. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober- und Unterhitze schmoren.

Ist das Fleisch schön braun, die Zwiebelwürfel, die Gewürze sowie die Petersilie zugeben und die Wildbrühe zugießen. Die Temperatur auf 160 °C reduzieren und das Fleisch circa 1½ Stunden schmoren lassen. Anschließend herausnehmen und bis zum Servieren warm halten.

Kalbskutteln

- 8 Schalotten
- 100 ml Olivenöl
- 250 ml trockener Riesling
- 1 kleine Dose Schältpommes
- 2 reife Tomaten
- 300 ml Wildbrühe (WuH 12/09)
- 400 g weich gekochte Kalbskutteln
- ½ Bund glatte Petersilie

Die Schalotten schälen, in dünne Scheiben schneiden und in Olivenöl anschwitzen. Den Riesling dazugießen. Schältpommes auf einem Sieb abtropfen lassen, in kleine Stücke schneiden und zugeben. Tomaten waschen, Stielansatz entfernen und klein schneiden.

Brühe, Tomaten und Kalbskutteln zugeben und 30 Minuten köcheln lassen. Die Schalotten binden nach der Kochzeit den Fond etwas ab. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen, klein schneiden und dazugeben. Die geschmorten Haxenscheiben auf den Kalbskutteln anrichten und mit feinen Bandnudeln servieren.