

# REHSCHULTER ODER MUFFLONSCHULTER „SCHÄUFELE“ MIT SCHUSS



**Vorbereitung 10 Minuten, Kochzeit 70 Minuten**



## **Zutaten für 4 Personen:**

1-2 Rehschultern (Mufflonschulter) ca. 1,2 kg, 3 Knoblauchzehen,  
2 EL natives Olivenöl extra zzgl. etwas zum bestreichen,  
5 EL trockener Weißwein, 50 ml Gin, Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer.



## **Zubereitung**

1. Den Backofen auf 200 Grad / Gas Stufe 6 vorheizen.
2. Den Knoblauch halbieren und die Schulter damit von allen Seiten einreiben, danach den Knoblauch in Salz wenden. Das Fleisch an einigen Stellen mit dem Messer einstechen und mit den Knoblauchzehen spicken.
3. Die Schultern mit Olivenöl bestreichen und salzen und pfeffern. In eine Bratform legen und die Hälfte des Alkohols und des Öls darüber gießen, alles für 30 Minuten im Backofen garen.
4. Danach die Braten wenden und das restliche Öl und den restlichen Alkohol hinzugießen. Immer wieder mit Sud begießen und weitere 40 Minuten im Backofen garen.
5. Dazu passen Kartoffelscheiben mit Rosmarin oder Salbeikartoffeln.