

Rezept des Monats

Reh-Gaisburger Marsch

Rehhaxe trifft auf schwäbisches Kulturgut

Von WildRebell Jannik Hennefarth

Oft stiefmütterlich behandelt, ins Gulasch oder Wurstfleisch geschnitten oder gar komplett verworfen: Die Haxe!

Dabei ist die Haxe ein, wenn ausreichend lange bei niedriger Temperatur geschmort, super saftiges und aromatisch überzeugendes Stück Fleisch. Auch die Blätter und Hälse eignen sich hierfür sehr gut. Wir sammeln die Häxchen von Reh und Sau gerne in der Gefriertruhe, und haben so in der jagdlich ruhigeren Zeit immer etwas Besonderes zum Schmoren in petto. Das Geheimnis dieser Schmorstücke liegt in den Bindehäuten und Sehnen, welche bei langsamem Simmern „naturisieren“, soll heißen, sich in ihre Bestandteile auflösen und eine samtige, zarte Konsistenz annehmen. Das passt natürlich super zu den Eintöpfen in dieser Jahreszeit.



WILD REBELLEN

JAGD | NATUR | GENUSS LandesJagdVerband Baden-Württemberg EV

Zutaten

- ▶ Rehhaxen (Sau, Hirsch oder Gams geht natürlich auch)
- ▶ Suppengrün (Sellerie, Lauch, Karotten, Zwiebeln, Lorbeerblatt, Petersilie)
- ▶ Wildbrühe
- ▶ festkochende Kartoffeln
- ▶ Salz und Pfeffer
- ▶ 2 Stück Wacholderbeeren gestoßen
- ▶ Spätzle oder Knöpfle (zum Selbermachen: 500g Mehl auf 10 Eier und etwas kaltes Wasser)



Foto: Jannik Hennefarth

Zubereitung

- ▶ Haxen mit Suppengrün, Pfefferkörnern, Lorbeer und einer Prise Salz in kalter Wildbrühe ansetzen und zum Sieden bringen.
- ▶ Temperatur so einstellen, dass der Eintopf sanft 2–3 Stunden vor sich hin simmert.
- ▶ Suppengrün herausnehmen. Sellerie und Karotten kleinschneiden und beiseitestellen.
- ▶ Kartoffeln schälen, würfeln, in den Sud geben und köcheln, bis diese gar sind.
- ▶ Die Haxen sind ideal, sobald sich das Fleisch am Knochen zurückzieht und sich leicht von diesem lösen lässt.
- ▶ Unterdessen Spätzle zubereiten und mit dem kleingeschnittenen Gemüse zur Brühe und den Haxen geben.
- ▶ Mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf einem Teller anrichten und mit etwas gehackter Petersilie bestreuen.