

# Damwildschulter

Zutaten:

1 Hirschschulter

1/2 l Rotwein

Orangenschale von 2 Orangen

3 Lorbeerblätter

Rosmarin

Wacholderbeere

Thymian

Pfefferkörner

Salz

Zubereitung:

Hirschschulter eine Woche marinieren. Herausnehmen, abtrocknen, leicht mehlieren, anbraten, nach und nach mit Marinade aufgießen.

Bei 150 °C 2 1/2 Stunden mit Deckel drauf schmoren.