

# 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.