

Rehgulasch

Anzahl: Für ca. 4 Personen

Zutaten:

1 kg Rehfleisch, in Würfel schneiden

Marinade:

1 Lorbeerblatt

6 Wacholderbeeren, zerdrücken

1 Tannenzweig

5 schwarze Pfefferkörner, zerdrücken

2 Zwiebeln, klein hacken

¼ Sellerieknolle, in feine Würfel schneiden

250 ml herber Rotwein

Für die Sauce:

100 g Schwarzwälder Bauernspeck

1 Zwiebel, fein hacken

¼ Sellerieknolle, in feine Würfel schneiden

Salz, Pfeffer

3 EL Johannisbeergelee

200 ml Sauren Rahm

1 TL Speisestärke (Mondamin, Maizena)

Zubereitung:

Das Fleisch in eine Schüssel (nicht Metall) legen, die Zutaten für die Marinade begeben und zugedeckt 1 – 2 Tage kühlstellen, gelegentlich umrühren.

Das Fleisch aus der Marinade nehmen, diese abseihen. Das Fleisch gut trockentupfen. Die Speckwürfel in einer Bratpfanne auslassen. Das Fleisch im entstandenen Fett scharf anbraten. Dann das Fleisch in eine Kasserolle schichten. Die Gemüse begeben, würzen, mit der Hälfte der Marinade ablöschen. Im geschlossenen Topf ca. 1 ½ Std. garen. Nach und nach die restliche Marinade begeben. Mit dem Johannisbeergelee verfeinern. Den Rahm in die Speisestärke geben, glatt verrühren, begeben, nochmals bis zum Siedepunkt bringen.