



Rezept online aufrufen

Rehulasch

Die Zwiebel und den Knoblauch würfeln, den Sellerie, die Karotten und den Lauch in größere Stücke schneiden.
Das Rehulasch in wenig Öl in einem Topf braun anrösten, dann die Zwiebel zugeben und kurz mitdünsten lassen. Das restliche Gemüse und den Knoblauch zugeben und ebenso ca. 5 Minuten unter Rühren mitdünsten. Mit Salz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen. Das Tomatenmark und die Preiselbeeren zugeben und kurz anrösten und mit dem Mehl bestäuben. Das Mehl rasch untermischen und mit dem Glas Rotwein ablöschen. Einkochen lassen, bis von dem Rotwein nur noch ca. 10 EL im Topf übrig sind, dann mit Fond oder Brühe angießen.

Die Wacholderbeeren in einer Pfanne ohne Öl kurz anschwitzen, bis sie glänzen. Vorsichtig, sie dürfen nicht anbrennen! Dann die Wacholderbeeren mithilfe eines Messers flach auf einem Schneidebrett zerdrücken. Alle Gewürze in einen Teebeutel füllen und im Topf "versenken". Das Rehulasch nun auf kleiner Flamme ca. 2 Std. schmurgeln lassen - zwischendurch immer mal wieder umrühren.

Dann den Teebeutel und die Fleischstücke aus dem Topf nehmen, das Röstgemüse abseihen (Sud aufbewahren!) und ca. 1/3 (je nach Gusto auch mehr) davon mit dem Pürierstab fein zerkleinern. Den Sud zurück in den Topf geben und unter großer Hitze zum Kochen bringen. Das fein pürierte Röstgemüse zugeben und bei Bedarf nochmals andicken (Soßenbinder oder Speisestärke/Wassergemisch), nun nach Gusto nochmals mit Salz und Pfeffer würzen. Einen großen EL Preiselbeeren unterrühren und mit der Sahne abschließend verfeinern.

Dazu essen wir am liebsten selbstgemachte Spätzle oder Semmelknödel sowie Rotkohl oder Rosenkohl.

Arbeitszeit	ca. 30 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 2 Stunden 15 Minuten
Gesamtzeit	ca. 2 Stunden 45 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal



Zutaten für 4 Portionen:

500 g	Gulasch, Reh-
1	Zwiebel(n)
2	Karotte(n)
etwas	Knollensellerie, mittelgroßes Stück, nach Belieben
½ Stange/n	Lauch
1 Zehe/n	Knoblauch
15	Wacholderbeere(n)
2	Lorbeerblätter
10	Pfefferkörner, schwarze
½ Stange/n	Zimt
5	Gewürznelke(n)
1 Glas	Rotwein
1 Liter	Wildfond, oder Brühe
1 EL	Tomatenmark
2 EL	Mehl
2 EL	Preiselbeeren, (Wildpreiselbeeren), aus dem Glas
3 EL	Sahne
	Salz
	Pfeffer, schwarzer, frisch gemahlen

evtl. Saucenbinder, oder mit Wasser
angerührte Speisestärke

Rezept von: extremecooking

—

Anzeige

—