



BERSTECHEER

## Rehkeule für Rehgulasch mit Gemüse

### Zutaten (für 4 Personen)

1 Keule ohne Knochen ca. 800-1000 g  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
½ TL Wacholderbeeren  
1 Lorbeerblatt  
2 EL Pflanzenfett  
1 Zwiebel, 2 Karotten  
1 Stück Sellerie  
1 Glas Rotwein  
½ l Gemüsebrühe  
2 EL Tomatenmark  
1 TL Oregano  
1 rote und grüne Paprikaschote  
2 EL Pflanzenfett  
150 g gemischte Waldpilze  
1 Tasse gemischte Kräuter  
1 Prise Hefewürze  
Kräuterzweige zum Garnieren

### Zubereitung

Die Rekeule waschen, trockentupfen und in Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Wacholderbeeren und das Lorbeerblatt zerkleinern und an das Fleisch geben. Das Fett erhitzen und das Fleisch rundherum anbraten. Gemüse würfeln, zum Fleisch geben und mitbraten. Mit Rotwein ablöschen und mit der Gemüsebrühe auffüllen. Das Tomatenmark und den Oregano unterziehen. Im zugedeckten Bräter auf 180 Grad Celsius vorgeheizten Backofen 60 bis 70 Minuten schmoren lassen. Die Paprikaschoten halbieren, entkernen, waschen, in Streifen schneiden. Das Fett erhitzen und die Paprikastreifen darin glasig schwitzen. Waldpilze dazu geben und kurz mitschwitzen lassen. Die gehackten Kräuter unterheben, mit Salz und Pfeffer würzen. Nach Garende das Gemüse zum Rehgulasch geben und nochmals kräftig abschmecken. Nach Geschmack mit einer Prise Hefewürze abrunden. Das Rehgulasch anrichten, mit Kräuterzweigen garnieren und mit Spätzle servieren.

Guten Appetit. Ihre Jäger aus der Region.

**Ihr Jäger und Wildtierschützer aus der Region:**

Oliver A. Berstecher • Mobil 01 78 - 5 22 53 42 • [oliver.berstecher@gmx.de](mailto:oliver.berstecher@gmx.de) • [www.leckerwild.de](http://www.leckerwild.de)