



BERSTECHER

Rehragout klassisch

Zutaten (für 4 Personen)

800 g Rehragouth
Salz, Pfeffer aus der Mühle
½ TL Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt
2 EL Pflanzenfett
1 Zwiebel, 2 Karotten
1 Stück Sellerie
1 Glas Rotwein (besser Glühwein)
½ l Gemüsebrühe
2 EL Tomatenmark
1 TL Oregano
2 EL Pflanzenfett
150 g gemischte Waldpilze
1 Tasse gemischte Kräuter
1 Prise Hefewürze
Kräuterzweige zum Garnieren

Zubereitung

Das Rehragout mit Salz und Pfeffer würzen. Die Wacholderbeeren und das Lorbeerblatt an das Fleisch geben. Das Fett erhitzen und das Fleisch anbraten. Gemüse würfeln, zum Fleisch geben und mit braten. Mit Rotwein (Glühwein) ablöschen und mit der Gemüsebrühe auffüllen. Das Tomatenmark und den Oregano unterziehen. Im zugedeckten Topf **mindestens 3 Stunden** sämig köcheln lassen. Je öfter aufgewärmt desto besser schmeckt es. Das Fett erhitzen und die Waldpilze anschwitzen lassen. Die gehackten Kräuter unterheben, mit Salz und Pfeffer würzen. Nach Garenden zum Rehgulasch geben und nochmals kräftig abschmecken. Nach Geschmack mit einer Prise Hefewürze abrunden. Das Rehragout anrichten, mit Kräuterzweigen garnieren und mit Spätzle und grünen Bohnen 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 • www.leckerwild.de