



BERSTECHER

Rehragout mit Rotkohl oder Wirsing

Zutaten (für 4 Portionen)

450 g rote Zwiebeln
150 g Möhren
150 g Knollensellerie
1 kg Rehgulasch
½ l kräftiger Rotwein
1 Gewürzsäckchen mit:
1 Lorbeerblatt, einige getrocknete Steinpilze,
5 geschälte Knoblauchzehen, 10 Pfefferkörner
40 ml Öl
100 g Räucherspeck
1-2 EL Dinkel Vollkorn Mehl
¼ l Wildfond
60 g Preiselbeergelee
30 g mittelscharfer Senf
50 g Zuckerrübensirup
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Zwiebeln, Möhren und Sellerie schälen und alles fein würfeln. Gemüse in einer Form mit dem Rehfleisch und dem Rotwein vermengen. Gewürzsäckchen zufügen und alles zwei Tage zugedeckt im Kühlschrank marinieren. Wildfleisch und Gemüse aus der Marinade nehmen und abtropfen lassen. Fleisch mit dem Gemüse ringsum in Öl anbraten. Speck klein würfeln und kurz mit braten, danach mit Mehl bestäuben. Die Marinade mit dem Gewürzsäckchen und dem Wildfond vorab schon separat aufkochen und heiß über das Fleisch gießen, sobald das Mehl gebunden hat. Zugedeckt bei 160°C im vorgeheizten Ofen etwa 1 ½ Stunden schmoren lassen. Das Preiselbeergelee mit dem Senf und dem Zuckerrübensirup langsam in das Gulasch einrühren und mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Dazu passen Rotkohl oder Wirsing mit Knödel oder Spätzle und natürlich Rotwein.

Gutes Gelingen. 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