Rehgulasch

Das Rehgulasch ist ein würzig, feines Wildgericht im Herbst. Mit etwas Geduld gelingt das köstliche Wildbret.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 1,2 h

Gesamtzeit: 1,4 h

Zutaten

750 g	Rehfleisch (Schulter oder Keule)
3 EL	Olivenöl
2 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Karotten
150 g	Sellerieknollen
2 Stk.	Knoblauchzehe
4 Stk.	Lorbeerblätter
2 EL	Tomatenmark
1 TL	Paprikapulver (edelsüß)
250 ml	Apfelsaft (naturdrüb)
500 ml	Rotwein
5 Stk.	Wacholderbeeren
1 Prise	Zimt
1 Prise	Muskatnuss
1 Prise	Majoran
1 Prise	Thymian
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Um ein feines **Rehgulasch** zuzubereiten, erhitze das Olivenöl in einem großen Topf und dünste die klein geschnittenen Zwiebeln, Karotten, Sellerie und Knoblauch mit den

Lorbeerblättern an, bis die Zwiebeln glasig sind. Nimm das Gemüse aus dem Topf und stelle es zur Seite.

2. Brate im selben Topf das Fleisch rundum kräftig an. Rühre das Tomatenmark und Paprikapulver ein, und röste es kurz an. Gib dann Wein und Apfelsaft hinzu, füge die übrigen Gewürze hinzu und lasse alles sanft köcheln, vergiss nicht, ab und zu umzurühren.

3. Gib nach etwa 30 Minuten das zur Seite gestellte Gemüse zurück in den Topf und rühre es unter. Koche das Rehgulasch zirka 40 Minuten weiter, bis das Fleisch gar ist. Abschließend mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Danach heiß auf vorgewärmte Teller servieren, guten Appetit.

Tipp

Zum Rehgulasch passend **Semmelknödel** und Pfirsichhälften aus der Dose und **Preiselbeeren** servieren.