

Rehgulasch mit Gemüse



800 Gramm	Rehgulasch
0 x	Salz, Pfeffer aus der Mühle
0.5 Teelöffel	Wacholderbeeren
1 x	Lorbeerblatt
2 Esslöffel	Pflanzenfett
1 x	Zwiebel
2 x	Karotten
1 x	Sellerie
1 x	Glas Rotwein
0.5 Liter	Gemüsebrühe
2 Esslöffel	Tomatenmark
1 Teelöffel	Oregano
1 x	rote und grüne Paprikaschote
2 Esslöffel	Pflanzenfett
150 Gramm	gemischte Waldpilze
1 Tasse	gehackte, gemischte Kräuter
1 Prise	Hefewürze
	Kräuterzweige zum Garnieren

Das Rehgulasch waschen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Wacholderbeeren und das Lorbeerblatt zerkleinern und an das Fleisch geben. Das Fett erhitzen und das Fleisch rundherum anbraten.

Das Gemüse würfeln, zum Fleisch geben und mitbraten. Mit Rotwein ablöschen und mit der Gemüsebrühe auffüllen. Das Tomatenmark und den Oregano unterziehen. Den Bräter verschließen und im auf 180 Grad Celsius vorgeheizten Backofen 60 bis 70 Minuten schmoren.

Die Paprikaschoten halbieren, entkernen, waschen, in Streifen schneiden. Das Fett erhitzen und die Paprikastreifen darin glasig schwitzen. Die geputzten Waldpilze dazu geben und kurz mitschwitzen.

Die gehackten Kräuter unterheben, mit Salz und Pfeffer würzen. Nach Garende das Gemüse zum Rehgulasch geben und nochmals kräftig abschmecken.

Je nach Geschmack mit einer Prise Hefewürze abrunden. Das Rehgulasch anrichten, mit Kräuterzweigen ausgarnieren und mit Spätzle servieren.