

REHGULASCH MIT STEINPILZEN



- 1 kg Rehfleisch Gulasch oder am Stück
- 15 g getrocknete Steinpilze oder 100 g frische/gefrorene Pilze, z. B. Pfifferlinge oder Maronen
- 100 g Räucherspeck durchwachsen
- 2 Zwiebeln rot
- 3 Karotten mittelgroß, etwa 200 g
- 150 g Sellerie Knolle oder Staudensellerie
- 2 Knoblauchzehen
- 20 ml Portwein
- Salz & Pfeffer
- 2 EL Öl
- 1 EL Mehl
- 250 ml Wildfond
- 3 EL rote Marmelade am besten passen Waldfrüchte, Johannisbeere, Brombeere oder Preiselbeere

MARINADE

- 500 ml Rotwein kräftig
- 3 EL Senf mittelscharf
- 1 Lorbeerblatt
- 8 Pfefferkörner
- 3 Körner Piment
- 2 Knoblauchzehen

1. Schäle Zwiebeln, Karotten, Knoblauch und den Sellerie (wenn es Knollensellerie ist, Staudensellerie kannst du so nehmen). Würfle alles fein.
2. Wasche das (eventuell aufgetaute) Rehfleisch und schneide die Stücke in die gewünschte Größe. Vermische das Fleisch in einer großen Schüssel mit dem geschnittenen Gemüse und der Hälfte der getrockneten Pilze. Gib das Lorbeerblatt und die Gewürzkörner in einen Gewürzbehälter, gib diesen mit hinein. Schäle den Knoblauch, knacke die Zehen mit dem Messer einmal grob an und gib ihn auch hinzu, ebenso wie den Rotwein.
3. Decke die Schüssel ab und lasse alles 24 h im Kühlschrank marinieren. Bewege hin und wieder das Gewürzbeutelchen.
4. Am nächsten Tag nimm das Fleisch aus der Marinade und lasse es grob abtropfen. Hebe die Marinade mit dem Gemüse auf, die brauchen wir später noch.
5. Erhitze das Öl in einem ofenfesten Topf (wenn du das Rehgulasch im Ofen schmoren willst, ansonsten nimm einen normalen Schmortopf) und brate das Rehfleisch an.
6. Würfle in der Zwischenzeit den Räucherspeck und brate ihn dann zusammen mit dem Rehfleisch etwas an. Bestäube alles mit dem Mehl und lasse es kurz anrösten.

Weiche in der Zwischenzeit die restlichen Trockenpilze ein.
7. Heize den Ofen auf 160° C Ober-/Unterhitze (140° C Umluft) vor.
8. Gib nun die Marinade mit dem Gemüse zusammen mit dem erwärmten Wildfond und dem Portwein zum Fleisch. Gib auch die restlichen eingeweichten, getrockneten Pilze hinein.

Wenn du frische Pilze nimmst, gib diese erst etwa 20 Minuten vor Ende der Garzeit dazu.
9. Lasse alles zugedeckt für etwa 1 ½ Stunden auf der mittleren Schiene schmoren.

Wenn du dein Rehragout auf dem Herd schmoren lassen willst, dauert das bei kleiner bis mittlerer Hitze mit geschlossenem Deckel genauso lange.
10. Teste nach der Garzeit, ob das Fleisch die richtige Zartheit erreicht hat, wenn nicht, lasse es noch 15 Minuten länger schmoren. Nimm es dann aus dem Ofen.
11. Rühre nun die Marmelade und den Senf langsam ein. Schmecke alles mit Salz und Pfeffer ab.
12. Wenn dir die Soße zu dünnflüssig ist, lasse das Gulasch noch etwas auf dem Herd einkochen oder rühre noch etwas Mehl dazu.
13. Dann ist dein Rehgulasch fertig zum Servieren.