

45 – Rehgulasch mit Glühweinsauce

Hintergrund zum Rezept

Das Rezept hat Uli „gegooglet“ und ist bei „Chefkoch“ fündig geworden. Leicht zuzubereiten und sehr schmackhaft. Am Besten mit Knödeln und einem Wintersalat servieren.

Zutaten für 2 Portionen

- 400 g Rehfleisch (Gulasch) aus der Vorderkeule
- 50 g Schinkenwürfel
- 1 Zwiebel (gewürfelt)
- 1 TL Wildgewürz
- 1 TL Tomatenmark
- 125 ml Glühwein
- 125 ml Wildfonds
- Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung

Den Rehgulasch portionsweise scharf anbraten und aus der Pfanne nehmen.

Zwiebelwürfel mit Schinkenwürfel glasig braten und Rehfleisch wieder dazu geben. Mit Wildgewürz, Salz und Pfeffer würzen. Das Tomatenmark dazugeben und kurz angehen lassen.

Mit dem Glühwein und dem Wildfond ablöschen und bei kleiner Flamme ca. 1 Stunde schmoren. Danach nochmals mit Salz, Pfeffer, Zucker abschmecken und ggf. mit etwas Speisestärke binden.



Scharf angebratenes Rehgulasch kurz vor dem Ablöschen mit Glühwein und Wildfonds