

Mein Rehgulasch

Zutaten für:

4 Portionen

800	Gramm	Reh vom Blatt (gewogen ohne das Blatt), man kann -- auch das Fleisch mischen: Reh, Hirsch oder -- Wildschwein (Den Knochen vom Metzger auslösen -- lassen und für den Wildfond verwenden)
3-4	Essl.	Butterschmalz
100	Gramm	Speck, gewürfelt
2		Rote Zwiebeln; fein gewürfelt
1		Möhre; fein gewürfelt
1/4		Knollensellerie; fein gewürfelt (ca. 150 g)
1		Petersilienwurzel; fein gewürfelt
1		Dünne Stange Porree; fein gewürfelt
1		Knoblauchzehe; fein gewürfelt
		Orangensalz (siehe Extra-Rezept) und Pfeffer
1	Essl.	Tomatenmark
150	ml	Kräftigen, trockenen Rotwein
100	ml	Roten Portwein
250-300	ml	Wildfond (Glas oder selbstgemacht s.u.)

GEWÜRZSÄCKCHEN

1	Zweig	Rosmarin
3	Zweige	Thymian
2		Lorbeerblätter
3		Wacholderbeeren, angedrückt
3		Pimentbeeren, angedrückt

AUSSERDEM

1/4	Teel.	Nelkenpulver, frisch gemörsert
1/2	Teel.	Zucker
200	Gramm	Maronen (Vakuum-verpackt), geviertelt
2	Essl.	Quittengelee
1-2	Essl.	Schmand
1	Teel.	Senf

WILDFOND

1	kg	Wildknochen, Fleischreste bzw. Fleischabschnitte -- und Sehnen (evtl. noch 1 Knochen dazu kaufen)
2	Essl.	Öl
1		Zwiebel, gewürfelt
500	Gramm	Röstgemüse (Karotten, Lauch, Sellerie, -- Petersilienwurzel), alles grob gewürfelt
1	Teel.	Tomatenmark
1		Lorbeerblatt
1	Teel.	Pfefferkörner
500	ml	Rotwein
1 1/2	Ltr.	Wasser

Zubereitung:

Das Wildfleisch in mundgerechte Würfel schneiden, dabei müssen die groben Häute und Sehnen entfernt werden. (evtl. für einen Wildfond verwenden)

Dann in einer Pfanne den Speck auslassen und die Zwiebeln glasig dünsten. Beides in einen großen Schmortopf geben.

In der Pfanne dann die Fleischwürfel mit Butterschmalz portionsweise kräftig anbraten und jeweils in den Schmortopf geben. Jede gebratene

Mein Rehgulasch

(Fortsetzung)

Fleischportion mit dem Orangensalz und Pfeffer würzen. Den Topf evtl. im Backofen bei 50 Grad warmhalten.

Das gewürfelte Gemüse in der Pfanne kräftig anbraten und mit Orangensalz und Pfeffer würzen. Das Tomatenmark in die Mitte auf den Pfannenboden geben und kurz mitrösten. Mit dem Portwein und dem Rotwein ablöschen, die Röststoffe vom Pfannenboden lösen und den Alkohol vollständig einkochen lassen. Alles in den Schmortopf geben.

Mit ca. 250 ml Wildfond auffüllen, das Gewürzsäckchen einlegen und mit dem Nelkenpulver und Zucker würzen.

Die Fleischsauce mindestens 1 1/2 Stunde bei sehr milder Hitze schmoren lassen. Evtl. noch Wildfond nachgießen. Etwa 10 Minuten vor Ende der Garzeit die geviertelten Maronen dazu geben.

Das Gewürzsäckchen wieder entfernen. Den Schmand, das Quittengelee und den Senf einrühren und mit Orangensalz und Pfeffer abschmecken.

Dazu passen z.B.:

Klöße aller Art, Kartoffel-Kürbis-Püree, eine cremige Polenta, Wirsingkraut.

Wildfond (ACHTUNG: einen Tag vorher zubereiten):

Knochen und Abschnitte in einem Bräter im heißen Öl anbraten. Gemüse dazugeben und unter Rühren 10-15 Minuten weiterrösten. Den Rotwein in 2 Portionen dazugießen, jeweils vollständig einkochen.

Das Tomatenmark einrühren, Lorbeer, Pfeffer dazugeben, mit 1 1/2 l Wasser aufgießen. Bei starker Hitze aufkochen lassen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Dabei wenn nötig immer wieder den Schaum abschöpfen. Dann das Ganze zugedeckt ca. vier bis fünf Stunden am Siedepunkt garen.

Anschließend durch ein Sieb gießen, erkalten lassen, entfetten und nach Wunsch noch beliebig reduzieren (im offenen Topf einkochen lassen) um eine höhere Konzentration und einen intensiveren Geschmack zu erreichen.

Der Fond kann einige Tage im Kühlschrank aufbewahrt oder auch tiefgekühlt werden (tiefgekühlt ist er mehrere Monate haltbar).

Weihnachten 2010: mit Kartoffelklößen und Rotkohl

,