

Rehgulasch

Zutatenliste:

8	Schalotten
½ TL	Wacholderbeeren
80g	Butter
1 Handvoll	Thymianzweige
2 EL	Rotweinessig
200g	Preiselbeermarmelade
Ca. 1l	Hühnerbrühe
Ca. 1kg	Rehgulasch
2	Orangen
	Schale von einer Orange
250g	Schwammerl
1 Handvoll	Petersilie
	Salz und Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung:

1. Schalotten schälen und vierteln. Wacholderbeeren fein hacken.
2. Schalotten mit Wacholder und Paprikapulver in einem Topf mit 30g Butter ca. 5 Minuten anschwitzen.
3. Thymian von den Stängeln zupfen, mit Essig, Preiselbeeren und Suppe zu den Schalotten geben und alles einmal kräftig aufkochen.
4. Fleisch trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen, in den Fond geben und zugedeckt bei niedriger Hitze ca. 90 Minuten weich garen. Dabei soll das Fleisch immer mit Flüssigkeit bedeckt sein, ggf. Wasser oder Suppe zugießen.
5. Gegartes Fleisch aus der Soße nehmen und beiseitestellen. Soße fein pürieren. Die Orangenschale und das Rehfleisch zur Sauce geben.
6. Schwammerl - ggf. auch Champions - in 20 g Butter 10 Minuten braten, salzen, pfeffern und Petersilie zugeben.
7. Rehragout mit Pilzen, Orangenfilets und Speckknödel oder Spätzle servieren.