

Rehgulasch

Zutaten: für 6 Personen

1 kg Rehfleisch (Schlängel oder Schulter), 2 rote Zwiebeln würfelig geschnitten, 3 EL Tomatenmark, 2 EL Staubzucker, 2 Knoblauchzehen, ¼ l Rotwein, Öl, ¾ l Wildfond (oder Rindsuppe), Rosmarin, Majoran, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, Thymian, Salz, Pfeffer, 1 EL Brombeermarmelade;

Zubereitung:

Fleisch in 2 cm große Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in heißem Öl portionsweise rundum scharf anbraten. Gesamtes Fleisch aus dem Topf nehmen. Zwiebel anbraten, Tomatenmark, Staubzucker und gepressten Knoblauch dazu geben und gut anrösten. Mit etwas Rotwein ablöschen und einreduzieren. Das Ganze zwei bis dreimal wiederholen.

WICHTIG: den Wein immer gut einkochen lassen, bis eine sämige sehr dunkle Soße entsteht. Mit Wildfond oder Suppe aufgießen und aufkochen lassen.

Fleisch und Gewürze dazu geben und gut durchrühren.

Brombeermarmelade einrühren und zugedeckt etwa 45 Minuten köcheln lassen.

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!