

Rezept

Reh-Gulasch mit Spätzle und Preiselbeeren

Ein Rezept von Reh-Gulasch mit Spätzle und Preiselbeeren, am 19.06.2024

Zutaten

1 kg Rehkeule	1 große Zwiebel
1 Knoblauchzehe	40 g Butterschmalz
Salz	Pfeffer
1 Tomate	300 ml trockener Rotwein
500 ml Wildfond	1 Lorbeerblatt
500 g Pfifferlinge (ersatzweise Pfifferlinge aus dem Glas)	evtl. etwas Mehl
4 EL Preiselbeeren (aus dem Glas)	400 g Spätzle (Kühlregal)

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 620 kcal, 17 g F, 66 g EW, 34 g KH

Zubereitung

1. Das Fleisch trocken tupfen, von Sehnen, Häuten und Fett befreien und quer zur Faser in gulaschgroße Würfel schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, die Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Das Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen und das Fleisch darin 3-4 Min. unter Rühren rundherum braun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebel dazugeben und den Knoblauch dazupressen. Alles bei mittlerer Hitze 5-10 Min. braten. Die Tomate waschen, ohne den Stielansatz klein schneiden und dazugeben.
2. Den Rotwein dazugießen und aufkochen lassen. Die Hälfte des Wildfonds und das Lorbeerblatt hinzufügen und das Gulasch zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 1 Std. 30 Min. köcheln lassen, dabei immer mal umrühren. Wenn das Gulasch zu dickflüssig wird, den übrigen Wildfond nach und nach dazugeben.
3. Inzwischen die Pfifferlinge putzen und trocken abreiben. Nach 1 Std. 30 Min. Garzeit zum Gulasch geben und bei kleiner Hitze ca. 10 Min. mitgaren. Wenn das Gulasch zu dünnflüssig ist, mit etwas Mehl eindicken.
4. Die Spätzle nach Packungsanweisung kochen. Das Lorbeerblatt aus dem Gulasch nehmen. Die Spätzle abgießen und auf Teller verteilen. Das Gulasch darübergeben und jede Portion mit 1 EL Preiselbeeren garnieren.