

Rezept

Rehragout mit Pfifferlingen und Spätzle

Ein Rezept von Rehragout mit Pfifferlingen und Spätzle, am 25.04.2024

Zutaten

100 g durchwachsener Räucherspeck	1 große Zwiebel
1 Zweig Thymian	750 g Rehfleisch (aus der Schulter oder Keule)
Salz	Pfeffer
2 EL Mehl	2 EL Öl
1 TL Rohrzucker	400 ml Wildfond (aus dem Glas, ersatzweise Fleischbrühe)
3 Wacholderbeeren	2 Lorbeerblätter
1 rote Chilischote	2 EL Preiselbeeren (aus dem Glas)
1/2 l trockener Rotwein (ersatzweise Fleischbrühe)	1 Zimtstange
200 g Pfifferlinge (ersatzweise Kräuterseitlinge)	2 EL Butter
1 TL Worcestersauce	frisch geriebene Muskatnuss
500 g Mehl	1 TL Hartweizengrieß
4 Eier (Größe M)	1 TL Weißweinessig
1 TL Salz	1 EL Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1075 kcal

Zubereitung

1. Für das Ragout den Backofen auf 150° vorheizen. Den Speck in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Thymian waschen und trocken schütteln. Das Rehfleisch in ca. 2 cm große Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Mehl bestäuben. Das Öl in einem Bräter erhitzen und die Speckwürfel darin knusprig braun braten. Herausnehmen und beiseitestellen. Das Fleisch portionsweise im verbliebenen Speckfett rundherum anbraten und herausnehmen. Die Zwiebel im Bräter glasig andünsten. Den Rohrzuckeriterrühren und leicht karamellisieren, mit dem Fond ablöschen.
2. Dann Wacholderbeeren, Thymian, Lorbeerblätter, Chilischote und Preiselbeeren hinzufügen und unter Rühren kurz aufkochen lassen. Das Fleisch in die Sauce geben und alles bei schwacher Hitze ca. 15 Min. ziehen lassen, dabei öfter umrühren. Den Wein dazugießen, die Zimtstange hinzufügen und das Rehragout im heißen Ofen (unten, Umluft 130°) zugedeckt ca. 1 Std. 30 Min. schmoren, dabei ab und zu umrühren.
3. Inzwischen für die Spätzle das Mehl mit dem Grieß in eine Schüssel geben. Die Eier, ca. 200 ml lauwarmes Wasser und den Essig dazugeben und mit einem Holzlöffel kräftig verrühren. Den Teig so lange schlagen, bis er sich vom Schüsselrand löst und Blasen wirft. In einem breiten Topf Wasser aufkochen und das Salz dazugeben. Den Teig portionsweise in einen Spätzlehobel oder eine Spätzlepresse füllen und ins kochende Salzwasser hobeln oder drücken. Das Wasser wieder aufkochen lassen. Die Spätzle mit dem Schaumlöffel herausheben, wenn sie an die Oberfläche steigen, und in eine Schüssel mit lauwarmem Wasser geben. Wenn alle Spätzle fertig sind, in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

4. Die Pfifferlinge putzen und trocken abreiben, größere Pilze etwas kleiner schneiden. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Pilze darin bei starker Hitze unter Rühren anbraten. Die Worcestersauce unterrühren. Die Pfifferlinge mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und die beiseitegestellten Speckwürfel dazugeben.
-
5. Vor dem Servieren die ganzen Gewürze aus der Sauce fischen und das Ragout mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pfifferlinge untermischen. In einer Pfanne 1 EL Butter zerlassen und die Spätzle darin schwenken. Das Rehragout mit den Spätzle anrichten. Dazu passt Preiselbeerkompott.