Rezept

Rehragout mit Spätzle

Ein Rezept von Rehragout mit Spätzle, am 12.10.2024

Zutaten

400 g	Zwiebeln
1/4	Sellerieknolle
4	Knoblauchzehen
6	Wacholderbeeren
1,2 kg	Rehfleisch (aus der Schulter oder Keule)
100 ml	Rotweinessig
3 EL	Sonnenblumenöl
1 EL	Tomatenmark
50 g	Saucenlebkuchen (oder 1 Scheibe Pumpernickel)
6	Eier (M)
	Salz
	frisch geriebene Muskatnuss
1 EL	Butter
2	Möhren
1/2 Stange	Lauch
1 EL	schwarze Pfefferkörner
2	Gewürznelken
1	Lorbeerblatt
3/4 l	Rotwein
	Salz
2-3 EL	Rotes Johannisbeergelee
	Pfeffer
400 g	Mehl
150 ml	Mineralwasser
	Pfeffer
1 EL	Sonnenblumenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 720 kcal

Zubereitung

1. Für das Rehragout 5-6 Tage vorher die Zwiebeln, die Möhren und den Sellerie schälen und in 3 cm große Würfel schneiden. Den Lauch putzen, längs halbieren, waschen und in 2 cm breite Streifen schneiden. Den Knoblauch schälen. Pfefferkörner, Wacholderbeeren und Nelken im Mörser andrücken. Das Fleisch in 3 cm große Würfel schneiden und mit Gemüse, Gewürzen, Essig und Wein mischen. Im Kühlschrank 5-6 Tage marinieren.

2. Am Zubereitungstag das Fleisch mit dem Gemüse in einem Sieb gut abtropfen lassen, dabei die Marinade in einem Topf auffangen. Die Marinade aufkochen lassen und den Schaum entfernen. Das Fleisch aus dem Sieb nehmen. In einem schweren Topf oder Bräter das Öl erhitzen und das Fleisch darin bei großer Hitze rundherum anbraten. Das Gemüse aus der Marinade dazugeben und 3 Min. mitbraten. Die Fleisch-Gemüse-Mischung leicht salzen und das Tomatenmark mit dem Gelee unterrühren. Mit etwas Marinade ablöschen und die Flüssigkeit einkochen lassen. Den Vorgang zweimal wiederholen, dann die restliche Marinade angießen. Das Ragout zugedeckt bei kleiner Hitze etwa 1 Std. kochen lassen. Kurz vor Ende der Garzeit den Saucenlebkuchen hineinreiben.

3. In der Zwischenzeit für die Spätzle Mehl, Eier und Wasser zu einem zähen Teig verrühren und mit dem Kochlöffel schlagen, bis er Blasen wirft. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Eine große Schüssel mit kaltem Wasser bereitstellen. Die Spätzle portionsweise ins kochende Wasser hobeln (mit einem Spätzlehobel) oder drücken (mit einer Spätzlepresse) bzw. schaben (mit einem Messer vom Brett) und aufkochen lassen. Dann mit dem Schaumlöffel aus dem Topf heben und im kalten Wasser abschrecken. Die Spätzle abgießen, in einem Sieb abtropfen lassen und mit dem Öl mischen.

---

4. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einer Pfanne die Butter mit 3 EL Wasser erhitzen und die Spätzle darin erwärmen. Das Rehragout mit den Spätzle servieren.