

Rezept

Rehragout mit Steinpilzen

Ein Rezept von Rehragout mit Steinpilzen, am 28.04.2025

Zutaten

20 g getrocknete Steinpilze	2 Zwiebeln
350 g Rehfleisch (z. B. Gulaschfleisch aus der Keule)	1 Lorbeerblatt
1/2 TL Wacholderbeeren	Salz
Pfeffer aus der Mühle	1 EL Öl
1/8 l trockener Rotwein	1 Päckchen passierte Tomaten
2 EL Naturjoghurt	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

Zubereitung

1. Die getrockneten Steinpilze abbrausen, in einem Schälchen mit warmem Wasser bedecken und etwa 30 Min. einweichen.

2. Inzwischen die Zwiebeln schälen, klein würfeln. Das Rehfleisch kalt abwaschen, trocken tupfen und in 2-3 cm große Stücke schneiden. Das Lorbeerblatt fein zerbröseln, Wacholderbeeren mit einem großen Messer hacken oder im Mörser zerstoßen. Beides mit etwas Salz und Pfeffer mischen.

3. Das Öl in einem Topf erhitzen, das Fleisch darin rundherum bei starker Hitze anbraten. Die Zwiebeln dazugeben und kurz mit anbraten. Die vorbereitete Gewürzmischung dazugeben.

4. Die Pilze in ein feines Sieb gießen, das abtropfende Pilzwasser dabei auffangen. Die Pilze eventuell etwas kleiner schneiden, zum Ragout geben und kurz mit anschwitzen. Das Einweichwasser der Pilze und den Wein angießen, die Tomaten ebenfalls dazugeben. Alles zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 1 Std. schmoren.

5. Das Ragout abschmecken. Den Joghurt glatt rühren, würzen und zum Servieren auf das Ragout geben.