

Rehgulasch



Zutaten für 4-6 Personen:

800 g Rehgulasch
Salz, Pfeffer aus der Mühle
3 EL neutrales Öl
2 Karotten
eine Scheibe Knollensellerie
1 Lorbeerblatt
1/2 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
150 ml Rotwein
150 ml Gemüsebrühe
Wildpreiselbeeren

1. Fleisch salzen und pfeffern und in 3 EL neutralem Öl in einem Schmortopf portionsweise anbraten.
2. Mit einer Tasse Rotwein und einer Tasse Gemüsebrühe ablöschen.
3. Zwiebel fein würfeln, Karotten und Sellerie in grobe Stücke schneiden. Gemüse einschließlich der ganzen Knoblauchzehe in den Schmortopf geben.
4. Mindestens eine Stunde schmoren lassen, besser 90 min, bei Bedarf Flüssigkeit (Gemüsebrühe) nachgießen.

Hinweise:

Als Beilage: Semmelknödel und Salat auf Mayas Art.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 115 min, Hauptspeisen, Fleisch, Wild, Reh, deutsch

Rezept: Kerstin, Foto: Walter
Stand 11.01.2023