

Rehgulasch - Rezept von WOLL®

Beim Gulasch kommen zartes Fleisch, Paprika, Zwiebeln und Gewürze zu einem Gericht mit kräftigem Geschmack auf den Teller. Da ist das richtige Fleisch das A und O für dein perfektes Gulasch. Du wünschst dir ein wildes, aber nicht zu wildes Gulasch? Dann probier's mit Rehgulasch! Es hat eine mildere Note als Hirschgulasch und ist außerdem zarter als edles Wildfleisch.

Zubereitungszeit: 180 Min.

Portionen: 9

[Rezept herunterladen](#)

Zubereitung

Schritt 1

Knoblauch und Zwiebeln würfeln und die Karotten, Knollensellerie und Lauch in größere Stücke schneiden.

Schritt 2

Das Gulasch in einem beschichteten Topf mit etwas Öl rundherum anbraten. Zwiebelwürfel dazugeben und glasig braten. Den Knoblauch und das Gemüse in den Topf geben und für weitere 5 Minuten unter Rühren mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt 3

Das Tomatenmark hinzugeben und mit dem Gemüse und Fleisch vermengen und mit dem gesiebten Mehl bestäuben. Das Mehl zügig unterrühren und mit 2 Gläsern Rotwein ablöschen. Den Wein reduzieren lassen und dann mit dem Wildfond aufgießen.

Schritt 4

Die Wacholderbeeren, Lorbeerblätter, Pfefferkörner, Zimt und Gewürznelken in ein Gewürzsieb geben und zum Gulasch geben. Bei mittlerer Hitze das Rehgulasch nun für 2 Stunden leicht köcheln lassen und dabei ab und zu umrühren.

Zutaten

- 1 kg Rehgulasch
- 2 Zwiebeln
- 4 Karotten
- 500 g Pfifferlinge, in dünnen Scheiben
- 200 g Maronen
- Knollensellerie
- 1 Stange Lauch
- 2 Knoblauchzehen
- 30 Wacholderbeeren
- 4 Lorbeerblätter
- 20 Pfefferkörner, schwarz
- Stange Zimt
- 10 Gewürznelken
- Rotwein
- 2 l Wildfond oder Brühe
- 2 EL Tomatenmark
- 4 EL Mehl
- 4 EL Preiselbeeren
- 6 EL Sahne
- Salz und Pfeffer
- Saucenbinder

Schritt 5

Das Gemüse und das Fleisch einzeln aus dem Topf nehmen, sowie die Gewürze. Ca. die Hälfte bis $\frac{3}{4}$ vom Gemüse mit einem Pürierstab zerkleinern und wieder in die Soße rühren.

Schritt 6

Die Soße wieder gut aufkochen lassen, Preiselbeeren und Sahne unterrühren. Mit Salz und Pfeffer nochmals abschmecken. Nach Geschmack nochmals etwas Rotwein zugeben.

Schritt 7

Das Fleisch, die Pfifferlinge und die Maronen zugeben und nochmals für 20 Minuten köcheln lassen.

Tipp

Dazu passen Knödel und Rotkraut.

Das WOLLt ihr!

Kochgeschirr in denen das Kochen zum Kinderspiel wird



WOLL® Diamond Active
Lite 22x22cm Kochtopf mit
integriertem Siebeinsatz

€ 159,98



WOLL® Diamond Lite
Bratpfannen-Set 20,24 &
28cm, 3tlg. 2tlg.
Pfannenschutz

€ 179,99



PRESSURE PRO by
WOLL® Schnellkochtopf
18/10 Edelstahl 6l, Ø 22cm

€ 119,99



WOLL® Rühr- &
Schwenkpfanne
9cm hoch inkl. C
Pfannenwender

€ 99,99

Jetzt entdecken

Hervorragend