Rehgulasch mit Steinpilzen

fuer 4 Personen

Zutaten

1 El	Mehl
1 kg	Rehgulasch
1 Stueck/e	Pfeffer
1 Stueck/e	Salz
100 g	Speck, mager, geraeuchert
15 g	Steinpilze
150 g	Sellerie
2 El	Oel
2 Stueck/e	Zwiebeln, rot
2 Zehe/n	Knoblauch
20 ml	Wein, Port, rot
200 g	Moehren
250 ml	Fond, Wildfond
3 El	Marmelade, rot

MARINADE IN GESONDERTEM REZEPT

4. Am nÃ¤chsten Tag nimm das Fleisch aus der Marinade und lasse es grob abtropfen. Hebe die Marinade mit dem GemÃ¼se auf, die brauchen wir spÃ¤ter noch.
5. Erhitze das Ã–l in einem ofenfesten Topf (wenn du das Rehgulasch im Ofen schmoren willst, ansonsten nimm einen normalen Schmortopf) und brate das Rehfleisch an.
6. WÃ¼rfele in der Zwischenzeit den RÃ¤ucherspeck und brate ihn dann zusammen mit dem Rehfleisch etwas an. BestÃ¤ube alles mit dem Mehl und lasse es kurz anrÃ¶sten.
7. Heize den Ofen auf 160Â° C Elektro (140Â° C Umluft) vor.
8. Gib nun die Marinade mit dem GemÃ¼se zusammen mit dem erwÃ¤rmten Wildfond und dem Portwein zum Fleisch. Gib auch die restlichen getrockneten Pilze hinein. Wenn du frische Pilze nimmst, gib diese erst etwa 20 Minuten vor Ende der Garzeit dazu.
9. Lasse alles zugedeckt fÃ¼r etwa 1 Â½ Stunden auf der mittleren Schiene schmoren.
Wenn du dein Rehragout auf dem Herd schmoren lassen willst, dauert das bei kleiner bis mittlerer Hitze mit geschlossenem Deckel genauso lange.
10. Teste nach der Garzeit, ob das Fleisch die richtige Zartheit erreicht hat, wenn nicht, lasse es noch 15 Minuten lÃ¤nger schmoren. Nimm es dann aus dem Ofen.
11. RÃ¼hre nun die Marmelade und den Senf langsam ein. Schmecke alles mit Salz und Pfeffer ab.
12. Wenn dir die SoÃŸe zu dÃ¼nnflÃ¼ssig ist, lasse das Gulasch noch etwas auf dem Herd einkochen oder rÃ¼hre noch etwas Mehl dazu.
13. Dann ist dein Rehgulasch fertig zum Servieren.
Guten Appetit!