# Rehgulasch Marinade

*fuer 4 Personen*

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 Stueck/e | Lorbeerblatt |
| 3 El | Senf, mittelscharf |
| 3 Stueck/e | Piment |
| 500 ml | Wein, rot |
| 8 Stueck/e | Pfefferkoerner |

1. SchÃ¤le Zwiebeln, Karotten, Knoblauch und den Sellerie (wenn es Knollensellerie ist, Staudensellerie kannst du so nehmen). WÃ¼rfele alles fein.
2. Wasche das (eventuell aufgetaute) Rehfleisch und schneide die StÃ¼cke in die gewÃ¼nschte GrÃ¶ÃŸe. Vermische das Fleisch in einer groÃŸen SchÃ¼ssel mit dem geschnittenen GemÃ¼se und der HÃ¤lfte der getrockneten Pilze. Gib das Lorbeerblatt und die GewÃ¼rzkÃ¶rner in einen GewÃ¼rzbehÃ¤lter, gib diesen mit hinein. FÃ¼lle den Rotwein hinzu.
3. Decke die SchÃ¼ssel ab und lasse alles 24 h im KÃ¼hlschrank marinieren. Bewege hin und wieder das GewÃ¼rzbeutelchen.
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.