



# Rehulasch mit Steinpilzen

fuer 4 Personen

## Zutaten

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

## MARINADE IN GESONDERTEM REZEPT

4. Am naechsten Tag nimm das Fleisch aus der Marinade und lasse es grob abtropfen. Hebe die Marinade mit dem Gemuese auf, die brauchen wir spaeter noch.
  5. Erhitze das Ei in einem ofenfesten Topf (wenn du das Rehulasch im Ofen schmoren willst, ansonsten nimm einen normalen Schmortopf) und brate das Rehfleisch an.
  6. Waerfele in der Zwischenzeit den Raucherspeck und brate ihn dann zusammen mit dem Rehfleisch etwas an. Bestaube alles mit dem Mehl und lasse es kurz anraesten.
  7. Heize den Ofen auf 160°C Elektro (140°C Umluft) vor.
  8. Gib nun die Marinade mit dem Gemuese zusammen mit dem erwarmten 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 fuer etwa 1 1/2 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 laenger schmoren. Nimm es dann aus dem Ofen.
  11. Raehre nun die Marmelade und den Senf langsam ein. Schmecke alles mit Salz und Pfeffer ab.
  12. Wenn dir die Soe zu dunnfluessig ist, lasse das Gulasch noch etwas auf dem Herd einkochen oder raehre noch etwas Mehl dazu.
  13. Dann ist dein Rehulasch fertig zum Servieren.
- Guten Appetit!