



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. SchÄle Zwiebeln, Karotten, Knoblauch und den Sellerie (wenn es Knollensellerie ist, Staudensellerie kannst du so nehmen). WÄrfele alles fein.
2. Wasche das (eventuell aufgetaute) Rehfleisch und schneide die StÄcke in die gewÄnschte GrÄÖe. Vermische das Fleisch in einer groÖen SchÄssel mit dem geschnittenen GemÄse und der HÄlfte der getrockneten Pilze. Gib das Lorbeerblatt und die GewÄrzkÄrner in einen GewÄrzbehÄlter, gib diesen mit hinein. FÄlle den Rotwein hinzu.
3. Decke die SchÄssel ab und lasse alles 24 h im KÄhltschrank marinieren. Bewege hin und wieder das GewÄrzbeutelchen.
4. Am nÄchsten Tag nimm das Fleisch aus der Marinade und lasse es grob abtropfen. Hebe die Marinade mit dem GemÄse auf, die brauchen wir spÄter noch.