Nah&Frisch



Gabriele N., 4650 Lambach | User

Rehragout

Hauptspeise | Eintopf | Fleischgerichte | Herbst | Winter

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●●○○

Rehfleisch von allen Sehnen befreien und in 3–4 cm große Würfel schneiden. Die beiden Zwiebeln, die Karotte und den Sellerie in 0,5 cm große Würfel schneiden.
Das Gemüse in einem Topf leicht anrösten, das Fleisch dazugeben, umrühren und mit dem Rotwein ablöschen.
Tomatenmark und klein geschnittenen Knoblauch, Orangensaft, Preiselbeersaftkonzentrat, Preiselbeermarmelade, Salz, Pfeffer, Wacholderbeeren und Lorbeerblatt dazugeben. Gemüse- oder Geflügelsuppe nach und nach immer wieder aufgießen und alles ca. 1 1/2 Stunden auf ganz leichter Stufe köcheln lassen.
Mit Kurkuma, Curry und wenig Paprikapulver würzen.
Fleisch herausnehmen und Sauce durch ein Sieb in einen Topf streichen (passieren). Fleischstücke wieder in diese Sauce geben, noch einmal abschmecken und fertig ist ein wunderbares
Sonntags- oder Festessen. Ich mache dazu am liebsten selbst gemachte Spätzle oder Serviettenknödel oder Salzkartoffel und Blaukraut.

Zutaten

- 1 kg Rehfleisch
- 2 Zwiebeln
- 1 Karotte
- 80 g Knollensellerie
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Tomatenmark
- 2 EL frisch gepresster Orangensaft
- ½ TL Preiselbeersaftkonzentrat
- 1 TL Preiselbeermarmelade oder
- Johannesbeergelee
- 300 ml kräftiger Rotwein (Zweigelt)
- 700 ml Gemüse- oder
- Geflügelsuppe
- Salz & Pfeffer
- 5 Wacholderbeeren
- (etwas anquetschen)
- 1 Lorbeerblatt
- Kurkuma
- Curry
- Paprikapulver