

Rehfleisch-Schmortopf

Steinpilze und Johannisbeeren geben einen einzigartigen Geschmack.

Rehbraten ist etwas ganz besonders edles. Das zarte Wildfleisch eines Rehs bedarf einer sehr schonenden Zubereitung. In diesem Rehrezept gesellen sich neben dem Rehfleisch im Schmortopf noch besonders aromatischen Steinpilze und - wie es bei Wildfleisch oft der Fall ist - auch fruchtigen Beeren, genauer Johannisbeeren.

Zutaten

- 1 EL Olivenöl
- 25 g Butter
- 2 Zwiebeln, gewürfelt
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- 4 Scheiben Frühstücksspeck, gewürfelt
- 500 g Steinpilze, geputzt und in Scheiben geschnitten
- 2,5 kg Rehkeule, gewürfelt
- ½ Flasche Rotwein
- 400 ml Wildfond
- 3 EL rotes Johannisbeergelee, evtl. mehr
- Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 50 g Stärkemehl
- rote Johannisbeeren
- frischer Spinat

Zubereitung

- Backofen auf 150°C (Gas Stufe 2) vorheizen. In einem Bräter Olivenöl und Butter erhitzen. Zwiebeln zufügen und glasig dünsten. Knoblauch, Speck und Pilze zugeben und eine weitere Minute braten.
- Das Rehfleisch in einer Pfanne portionsweise anbraten und in den Bräter geben. Wenn das ganze Fleisch angebraten ist, den Rotwein, den Fond, das Johannisbeergelee und Salz und Pfeffer zugeben. Alles zum Kochen bringen und gut verrühren. Den Bräter mit einem Deckel verschließen und für 90 Minuten in den Backofen stellen.
- Den Bräter aus dem Ofen nehmen und wieder auf den Herd stellen und köcheln lassen. Aus Stärkemehl und 2 EL Wasser einen Teig kneten. Portionsweise den Teig zum Rehfleisch geben, bis die Soße die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Mit Salz und Pfeffer und evtl. Johannisbeergelee abschmecken.
- Richtet das Reh mit Kartoffelgratin an und garniert das Ganze mit den Johannisbeeren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/rehfleisch-schmortopf/>