

# Rezept Rehguļasch

## Zutaten:

1,25 kg Rehfleisch (aus der Schulter oder Schlegel)  
1 – 2 Zwiebeln  
Tomatenmark  
1 Karotte  
1 Knollensellerie  
2 – 4 Knoblauchzehen  
0,25 l trockener Rotwein (Typ Rioja)  
0,5 l Wildfond oder Rinderbrühe oder Würfelbrühe  
3 EL Butterschmalz  
1 Zweiglein Thymian  
5 Wacholderbeeren  
1/3 Bund Petersilie  
Salz  
frischgemahlener Pfeffer

## Zubereitung:

Das Fleisch abwaschen, gut abtupfen und in 3 – 5 cm große Würfel schneiden.

Das Fleisch im heißen Fett portionsweise anbraten und würzen.

In der Zwischenzeit die Zwiebeln grob hacken und das Restgemüse klein würfeln.

Nach der letzten Portion, das Fleisch herausnehmen, das Gemüse mit dem Tomatenmark leicht anbraten, mit den Flüssigkeiten ablöschen.

Thymian zugeben.

Das Fleisch zurückgeben und ca. 90 min schmoren lassen.

Die Wacholderbeeren, Thymian und Petersilie entfernen.

Falls die Sauce zu dünn sein sollte, entweder das Gemüse durch ein Feinsieb streichen oder mit Mehlbutter abbinden.

[zurück zu den Weihnachtsrezepten](#)