

Maibock-Gulasch mit Pilzen

Zutaten für den Fond:

- 1 kg (geteilt in kleine Stücke) Rehknochen
- ¼ l Rotwein
- 1 ½ l Wasser
- 1 Suppenbund
- 1 Zwiebel
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 EL Wacholderbeeren
- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL Pfefferkörner
- Salz

Für ein perfektes Rehglasch ist unbedingt ein guter Rehfond notwendig. Die Herstellung ist einfach und kann schon im Vorfeld erfolgen.

Die Rehknochen waschen und trocknen. Gemüse und Zwiebel putzen und in Stücke schneiden. Die Rehknochen in einem Topf goldbraun rösten, Gemüse und Zwiebelstücke hinzufügen und ebenfalls etwas bräunen. Tomatenmark dazugeben und alles mit Rotwein und Wasser ablöschen. Lorbeer, Wacholderbeeren und Rosmarin in den Fond legen und alles etwa 1,5 Stunden bei mittlerer Hitze kochen. Zwischendurch immer wieder den Schaum abschöpfen.

Den Fond durch ein feines Sieb gießen und die Zutaten auffangen. Wer mag, kann die Flüssigkeit noch durch ein feines Tuch passieren. Den Fond mit etwas Salz abschmecken. Einen Teil für das Gulasch beiseitestellen, der Rest lässt sich gut einfrieren.

Zutaten für das Gulasch (für 4 Personen):

- 1 kg (aus der Schulter oder Keule) Gulasch vom Maibock
- alternativ: Gulasch von anderem Wildfleisch
- 1 kg Zwiebeln
- 2 Lorbeerblätter
- 1 EL Wacholderbeeren
- 1 EL Pfefferkörner
- 1 EL Steinpilzmehl
- alternativ: einige getrocknete oder frische Steinpilze
- 0,2 l Rotwein
- 0,5 l Rehfond
- 2-3 EL Butterschmalz
- Salz
- etwas süße Sahne
- nach Saison: frische Waldpilze

Rehgulasch waschen und gut trocknen. Zwiebeln schälen und in Lamellen schneiden. Butterschmalz in einem Schmortopf erhitzen und das Gulasch in kleinen Portionen rundum goldbraun anbraten. Die Zwiebeln im gleichen Bratfett anrösten.

Zwiebeln und Fleischwürfel vermengen, Fond und Rotwein angießen. Gewürze und das Steinpilzpulver hinzufügen und das Gulasch leicht salzen. Statt Steinpilzpulver kann man auch getrocknete Steinpilze mörsern oder einweichen und zum Gulasch

geben. Den Topf verschließen und das Gulasch etwa 1 Stunde bei milder Hitze schmoren. Je nach Beschaffenheit kann das Fleisch auch etwas länger garen, bis es weich und saftig ist.

Das Fleisch aus dem Topf nehmen und die Soße mit den Zwiebelresten etwas aufmixen. Wer mag, kann die Soße noch mit Mehlbutter binden. Dafür Butter und Mehl in gleichen Teilen verkneten und in kleinen Portionen zur Soße geben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Das Gulasch zurück in den Topf füllen und mit Salz und Gewürzen abschmecken.

Das Gulasch kann mit frisch gebratenen Pfifferlingen oder anderen Pilzen verfeinert werden. Dafür die Pfifferlinge putzen, in Butterschmalz braten und unter das fertige Gulasch mischen. Man kann das Gulasch auch noch mit einem Löffel geschlagener Sahne krönen.

Sendung/Quelle: Sass: So isst der Norden

Letzter Sendetermin: 02.06.2018

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen