Maibock-Gulasch mit Pilzen

Zutaten für den Fond (für 4 Personen):

· 1 kg Rehknochen
· 250 ml Rotwein
· 1,5 l Wasser
· 1 Bund Suppengrün
· 1 Zwiebel
· 1 EL Tomatenmark
· 1 Zweig Rosmarin
· 1 EL Wacholderbeeren
· 2 Lorbeerblätter
· 1 TL Pfefferkörner
· Salz

Für ein perfektes Rehgulasch 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 zusätzlich 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:

· 1 kg (aus Schulter oder Keule) Maibock
· alternativ: anderes Wildfleisch
· 1 kg Zwiebeln
· 2 Lorbeerblätter
· 1 EL Wacholderbeeren
· 1 EL Pfefferkörner
· 1 EL Steinpilzmehl
· alternativ: einige getrocknete Steinpilze
· 200 ml Rotwein
· 500 ml Rehfond
· 2,5 EL Butterschmalz
· Salz
· 200 g frische Waldpilze
· etwas Sahne

Das Fleisch waschen, gut trocknen und portionieren. Zwiebeln schälen und in Lamellen schneiden. Butterschmalz in einem Schmortopf erhitzen und das Gulasch in kleinen Portionen rundum goldbraun anbraten. Herausnehmen. 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 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 muss 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 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 nochmals abschmecken.

Pilze, zum Beispiel frische Pfifferlingen, putzen, in Butterschmalz anbraten und unter das fertige Gulasch mischen. Sahne schlagen und das Gericht damit krönen.

Sendung/Quelle: Sass: So isst der Norden
Sendetermin: 18.06.2023
Koch/Köchin: Rainer Sass

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