

Rehgulasch mit Rotkohl und Semmelknödeln

Rezept von Gitta Wittmer-Eigenbrodt, Hobbyköchin aus Vöhl am Edersee

Rezept für 6 Personen

Zutaten Rehgulasch:

- 1,5 kg Rehkeule
- Palmin oder Butterschmalz zum Anbraten
- 700 g Zwiebeln
- Bratensaft zum Anbraten
- 1 EL brauner Zucker
- 2 EL Tomatenmark
- 750 ml Wildfond
- 500 ml Rotwein
- ½ Stange Lauch
- 3 Zehen chinesischer Knoblauch
- Salz (nach Geschmack)
- Pfeffer (nach Geschmack)
- Thymian (nach Geschmack)
- Rosmarin (nach Geschmack)
- 2 EL Preiselbeermarmelade
- 1 EL Rotweinessig
- 1-2 Chilischoten
- 70 g Bauchspeck
- 500 g Steinpilzchampignons
- 2 cl Lauterbacher Wacholder

Zubereitung Rehgulasch:

Die Rehkeule (1,5 kg) auslösen, das Fleisch schneiden und würfeln und portionsweise in Palmin oder Butterschmalz anbraten. Dann aus der Pfanne herausnehmen. Die Zwiebeln (700 g) würfeln und im Bratensaft anbraten, anschließend mit braunem Zucker (1 EL) karamellisieren. Mit Tomatenmark (2 EL) bräunen und das Ganze mit Wildfond (750 ml) auffüllen. Dann noch mit Rotwein (500 ml) ablöschen. Den kleingeschnittenen Lauch (1/2 Stange) und die zerdrückten Knoblauchzehen (3 Stück) dazugeben. Salzen, pfeffern und Thymian und Rosmarin (nach Geschmack) dazu geben. Dann das Fleisch wieder zurück in den Topf geben. Preiselbeermarmelade (2 EL), Rotweinessig (1 EL) und Chili (1-2 Schoten) dazugeben. Mindestens 30 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Bauchspeck (70 g)

anbraten, die in Scheiben geschnittenen Steinpilzchampignons (500 g) mitdünsten und auch noch zum Gulasch geben. Am Schluss noch den Lauterbacher Wacholder (2 cl) hinzufügen.

Rotkohl

Zutaten Rotkohl:

- 1 kg Rotkohl
- 150 g Zwiebeln
- 40 g Butter oder Schmalz zum Andünsten
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 250 ml Rotwein
- 200 g Äpfel (Boskop)
- 2 EL Rotweinessig
- 2 TL Johannisbeergelee
- 30 g Zucker
- 1 TL Salz
- Piment (nach Geschmack)
- 2 EL Trockenpflaumen

Zubereitung Rotkohl:

Den Rotkohl (1 kg) fein hobeln. Die Zwiebeln (150 g) klein schneiden und in Butter oder Schmalz (40 g) andünsten. Dann den feingehobelten Rotkohl und etwas später die Gemüsebrühe (1 Liter) und den Rotwein (250 ml) in den Topf geben. Die Äpfel (200 g) schälen und in Streifen schneiden und auch noch dazugeben, ebenso den Rotweinessig (2 EL) und das Johannisbeergelee (2 TL). Dann noch Zucker (30 g), Salz (1 TL), Piment (nach Geschmack) und die kleingeschnittenen Trockenpflaumen (2 EL) hinzufügen und etwa 45 Minuten dünsten.

Semmelknödel

Zutaten Semmelknödel:

- 6 altbackene Brötchen
- 100 g Zwiebeln
- 30 g Butter
- 5 Stängel kleingeschnittene Petersilie
- 250 g Milch
- 3 Eier
- 1 TL Salz
- Pfeffer (nach Geschmack)
- Muskat (nach Geschmack)

Zubereitung Semmelknödel:

Die altbackenen Brötchen (6 Stück) zerkleinern. Die Zwiebeln (100 g) würfeln und in Butter (30 g) dünsten. Dann kleingeschnittene Petersilie (5 Stängel) und warme Milch (250 g) dazugeben. Dann die Masse mit den Eiern (3 Stück) vermengen. Salz (1 TL), Pfeffer (nach Geschmack) und Muskat (nach Geschmack) dazugeben und mit nassen Händen zu Knödeln formen. Diese für 20 Minuten dampfgaren.