

Reh-Gulasch mit Rotwein und Spätzle

 happy-mahlzeit.com/2019/10/06/reh-gulasch-mit-rotwein-und-spätzle/

Zutaten für 10 Personen:

- 2 - 2,5 kg Reh-Gulasch
- 2 Wurzeln
- 1 große Zwiebel
- 10 Pimentkörner
- 2 - 3 Lorbeerblätter
- 3 Nelken
- 400 ml Rotwein
- 400 g Schalotten
- 3 Knoblauchzehen
- 4-5 EL Butterschmalz
- 250 - 300 ml Wildfond
- 3 - 4 EL Orangen-Marmelade
- Salz
- Pfeffer
- 500 g kleine Möhren
- ½ Bund glatte Petersilie

Zubereitung:

Klein geschnittenes Reh-Gulasch in eine große Schüssel geben. Wurzeln säubern und grob schneiden, Zwiebel grob würfeln.

Pimentkörner im Mörser grob zerstoßen. Wurzeln, Zwiebeln, Lorbeer, Nelken und Piment in Rotwein aufkochen, abkühlen lassen - und **das Fleisch darin über Nacht einlegen**.

Schalotten halbieren, Knoblauch grob hacken. Das Fleisch in einem Sieb abtropfen lassen, dabei die Marinade auffangen. Fleisch mit Küchenpapier trocken tupfen.

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und das Fleisch darin bei großer Hitze rundherum kräftig anbraten. Dann in einen Bräter mit Deckel geben. Anschließend den Wildfonds und die Orangen-Marmelade unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt etwa 45 Minuten bei milder Hitze garen.

Möhren putzen und grob schneiden. Am Ende der Garzeit noch 15 Minuten mitschmoren lassen.

Glatte Petersilie hacken und dazugeben. Schalotten und Knoblauch im Bratfett der Pfanne andünsten, Marinade und Gemüse dazugeben und aufkochen. Zum Fleisch im Bräter zugeben. Alles gemeinsam etwa 1 1/2 Stunden zugedeckt garen.

Zutaten für die Spätzle:

- 500 g Feinmehl
- 6-8 Eier
- Salz

Zubereitung:

Mehl in eine große Rührschüssel geben. Eier aufschlagen und dazugeben. Mit einer Prise Salz würzen. Das Ganze am besten mit einem Holzlöffel mit Loch durchkneten. Der Teig ist fertig, wenn er zäh ist und feine Bläschen schlägt.

Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, salzen. Den Teig durch eine Spätzlepresse in das sprudelnde Wasser drücken. Wenn die Spätzle an der Oberfläche schwimmen, sind sie gar. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen.

Rezept aus dem Kloster Fischbeck

Quelle: NDR - Klosterküche vom 25.9.2016