

REHRAGOUT MIT GEMÜSE

Zutaten für 4 Personen:

- 800 g Rehgulasch
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- ½ TL Wacholderbeeren
- 1 Lorbeerblatt
- 2 EL Pflanzenfett zum Anbraten
- 1 Zwiebel
- 2 Karotten
- 1 Stück Sellerie
- 1 Glas Rotwein
- ½ l Gemüsebrühe
- 2 EL Tomatenmark
- 1 TL Oregano
- 1 rote und grüne Paprikaschote
- 2 EL Pflanzenfett zum Anschwitzen
- 150 g gemischte Waldpilze
- 1 Tasse gehackte, gemischte Kräuter

Zubereitung:

- **Rehragout** waschen, trockentupfen, mit **Pfeffer und Salz** würzen.
- **Wacholderbeeren** und das **Lorbeerblatt zerkleinern** und an das Fleisch geben.
- **Fleisch** in einem Bräter rundherum **braun anbraten**.
- **Gemüse würfeln**, zum Fleisch geben und **mitbraten**.
- Mit **Rotwein ablöschen** und mit der **Gemüsebrühe** auffüllen.
- **Tomatenmark** und den **Oregano** unterziehen.
- Bräter verschließen und im auf **180° C vorgeheizten Backofen 60 - 70 Minuten** schmoren.
- **Paprikaschoten** halbieren, entkernen, waschen, in Streifen schneiden und im erhitzten Fett **glasig anschwitzen**.
- Die geputzten **Waldpilze** dazu geben und kurz mitschwitzen.
- Die **gehackten Kräuter** unterheben, mit **Salz** und **Pfeffer** würzen.
- Nach Garende den **Paprika** und die **Pilze** zum Rehgulasch geben und nochmals kräftig **abschmecken**.
- Das Rehragout anrichten, mit Kräuterzweigen garnieren und mit **Spätzle servieren**.