

Rehgulasch

Ofenmeister

Zutaten Teig & Belag:

1 kg Rehgulasch
500 g Suppengrün
(Karotten, Lauch, Sellerie, Petersilie)
3 mittelgroße Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
250 ml Rotwein, trocken
250 ml Wild-Fond
200 ml Wasser
50 g Zartbitterschokolade

¼ TL Zimt
3 TL Salz
1 TL Pfeffer

Für später zum Binden:

3 TL Speisestärke

Zubereitung:

- Das Rehgulasch mit kaltem Wasser abbrausen und mit einem Küchentuch trockentupfen.
- Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Die Zwiebeln und das Suppengrün mit dem Küchenhobel in Scheiben hobeln und zusammen mit dem Fleisch in den Ofenmeister geben.
- Das Ganze mit den Händen kurz vermengen.
- Rotwein, Wildfond und Wasser in der großen Nixe mischen. Die Schokolade mit der groben Microplane Reibe reiben und zusammen mit den Gewürzen hinzugeben.
- Den Knoblauch mit der Knoblauchpresse in die Sauce pressen. Alles verrühren und über das Fleisch und das Gemüse geben.
- Den Ofenmeister verschließen und für **1 Stunde 40 Minuten bei 200°C** auf der untersten Schiene schmoren lassen.
- Nun die Speisestärke in 3 EL kaltem Wasser auflösen und zum Gulasch dazugeben.
Gut verrühren, bis die Sauce bindet.

Tipp: Dazu passen Spätzle und Blaukraut perfekt ☺



Einem guten Appetit und viel Spaß, wünscht Euch
Juliana Zimmermann ♦ Pampered Chef und Thermomix Beraterin
E-Mail: juliana.zimmermann@gmx.de
Weitere Rezepte: www.julianamitpamperedchef.de
♦ Mobil: 0173-7035423

