

Rehgulasch



ZUTATEN

- 12 kg Rehschulter gewürfelt und gesalzen
- 4 kg Zwiebeln gewürfelt
- 1,5 kg Speck gewürfelt
- 800 g Tomatenmark
- 4 Löffel Rinderbrühe
- 8 Löffel Rotwein
- 4 kg Wildpreiselbeeren oder Johannisbeeren
- Marmelade dunkel
- 80 g Rosmarin gehackt frisch
- 80 g Thymian gehackt frisch

ZUBEREITUNG

Fleisch ordentlich anbraten

Speck & Zwiebeln nach einiger Zeit dazu geben und weiter anbraten

Tomatenmark dazu geben und solange anbraten bis anpickt (nicht verbrennen)

mit Rotwein ablöschen

jetzt etwas reduzieren

jetzt die Rinderbrühe aufgiessen

Marmelade bzw. Preiselbeeren dazu

gehackte frische Kräuter

zum Schluß ab schmecken (Gewürze)

nach 2 Stunden Kochzeit leicht abbinden

Die Kochzeit kann sich verändern:

- Alter des Tieres
- Liebe beim kochen - a bissal a Gfui braucht da Koch
- Größe des Fleisches

