



Rezeptkarte

Rehragout
mit Omas Soßengewürz
und Spitzkohl

Zutaten (4 Personen):

Rehragout: 2 kg Rehschulter in Würfel (3-4cm), 400 g Zwiebel in feine Würfel, 150 g Tomatenmark, 500 ml Rotwein, 500 ml Portwein, 2 TL Omas Soßengewürz, 2 EL Preiselbeeren, Salz, Pfeffer schwarz, Rapsöl, 50 g Butter, Speisestärke

Spitzkohl: 500 g Spitzkohl, 1 Schalotte in feine Würfel, 1 EL Rapsöl, 1 Prise Zucker, 1 EL Petersilie, etwas Butter

Zubereitung (ca. 4 Stunden, davon 3 Stunden Schmorzeit):

Zum Schmoren einen breiten Topf oder Bräter erhitzen. Die Rehschulterwürfel mit schwarzem Pfeffer und Salz würzen und in etwas Rapsöl kräftig anbraten. Das Fleisch herausnehmen und anschließend die Zwiebeln im selben Topf unter Zugabe von etwas Rapsöl anrösten. Wenn die Zwiebeln gleichmäßig gebräunt sind, Tomatenmark dazugeben und ebenfalls kurz mitrösten. Mit dem Rot- und Portwein mehrmals ablöschen und stark reduzieren. Wenn der Wein fast vollständig eingekocht ist, das Fleisch zurück in den Topf geben. Einen Teelöffel Omas Soßengewürz und die Preiselbeeren hinzufügen. Das Ganze mit Wasser knapp bedecken. Einmal aufkochen und für circa 2,5-3 Stunden langsam schmoren bis das Fleisch butterzart ist. Zum Schluss die Butter einkochen und nach Belieben mit etwas angerührter Stärke auf die gewünschte Konsistenz binden. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und einem Teelöffel Omas Soßengewürz abschmecken.

Den Spitzkohl der Länge nach vierteln und in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne mit Öl anbraten und zum Schluss kurz die Schalotten mit anschwitzen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und mit gehackte Petersilie und Butter verfeinern.

Tipp: Schupfnudeln eignen sich perfekt als Beilage.