

Rezept

Rehragout mit Pfifferlingen

Ein Rezept von Rehragout mit Pfifferlingen, am 30.06.2024

Zutaten

1 kg Rehfleisch (aus der Keule)	3 kleine Zwiebeln
2 Knoblauchzehen	2 Möhren
2 Stangen Staudensellerie	1/4 l Rotwein
2 Lorbeerblätter	1 TL Pfefferkörner
4 Wacholderbeeren	2 Gewürznelken
1 Prise Zimtpulver oder	1 kleines Stück Zimtstange
3 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer aus der Mühle	200 ml Wildfond (aus dem Glas)
200 g Pfifferlinge	1 EL Butter
eventuell 100 g Sahne	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 515 kcal

Zubereitung

1. Das Fleisch von Häuten und Sehnen befreien, in etwa 3 cm große Würfel schneiden. Die Fleischwürfel in eine Schüssel legen, die Marinade zubereiten. Dafür 2 Zwiebeln, Knoblauch und Möhren schälen, grob zerteilen. Selleriestangen waschen, putzen und klein schneiden. Alles mit dem Fleisch mischen, Rotwein angießen. Lorbeerblätter und die Gewürze (Pfefferkörner bis Zimt, Wacholderbeeren zerdrücken!) dazugeben. Zugedeckt im Kühlschrank 1-2 Tage marinieren lassen.
2. Dann die Fleischwürfel mit einem Löffel aus der Marinade heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Marinade durch ein feines Sieb abgießen und dabei auffangen, bereit halten. Zwiebel, Möhren und Sellerie aus dem Sieb fischen und fein hacken.
3. In einem Schmortopf das Olivenöl erhitzen. Die Fleischwürfel darin von allen Seiten bei starker Hitze kurz anbraten. Klein geschnittenes Gemüse dazugeben und kurz mitbraten. Nun alles salzen und pfeffern, den aufgefangenen Sud und den Wildfond angießen, den Topf zudecken. Das Rehragout bei geringer Hitze etwa 1 1/2 Stunden schmoren lassen.
4. Währenddessen Pfifferlinge putzen: dafür die Stielenden abschneiden, den Schmutz mit dem Messer abkratzen – nicht waschen! Größere Pilze halbieren oder vierteln, kleine ganz lassen. Die übrige Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.
5. Etwa 15 Minuten vor Garzeitende in einer Pfanne die Butter zerlassen. Die Zwiebel und die Pfifferlinge einrühren und bei geringer Hitze anbraten. Salzen und pfeffern, etwa 10 Minuten braten.

6. Das Rehragout abschmecken, nach Belieben Sahne einrühren, zuletzt die Pfifferlinge untermischen.