



MADAME MAISCH KOCHT

Rehgulasch aus dem Bratschlauch bei Niedrigtemperatur gegart

Dieses Gulasch besticht durch seine famose Zartheit und das besondere Aroma. Im Bratschlauch landen neben dem Reh noch Birnen, Thymian und Portwein und ergeben hinterher eine vorzüglich sämige Soße.

Zubereitung ca. 5 Stunden

Zutaten für ca. 4 Personen

Als Beilage passt

Zum Beispiel Linsennudeln und grüne Bohnen.

Rehgulasch

- * ca. 800 g Rehrücken oder -braten
- * ca. 5 Schalotten
- * 2 Birnen
- * 1 Hand voll Thymianzweige
- * 5 Pimentkörner
- * 5 Wacholderbeeren
- * 2 Blatt Lorbeer
- * 1 guter Schuss Portwein
- * Salz, Pfeffer
- * Preiselbeermarmelade nach Belieben

Zubereitung

1. Fleisch abwaschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Schalotten putzen. Schalotten und Birnen grob stückeln.
3. Ein genügend großes Stück vom Bratschlauch abschneiden und an einem Ende schließen (verknoten geht am besten). Schalotten- und Birnen-Stücke einfüllen. Thymianzweige und die Gewürze dazugeben, das Reh hineinlegen und auch einen guten Schuss Portwein dazu schütten. Die andere Seite des Bratschlauchs verschließen. Mit der Schere ein, zwei kleine Luftlöcher oben in den Bratschlauch schneiden.
4. Den gefüllten Bratschlauch in den Ofen auf ein Backblech legen und bei 90 Grad etwa 4 Std. garen lassen.
5. Das Backblech aus dem Ofen holen. Den Bratschlauch oben öffnen und die Fleischstücke entnehmen.
6. Die Wacholderbeeren, Pimentkörner und die Lorbeerblätter herausklauben und die Thymianblättchen von den Zweigen in den Bratschlauch-Sud schieben. Die Zweige entsorgen. Den Bratschlauch-Sud samt Schalotten und Birnen in einen Topf schütten und pürieren. Abschmecken. Aufkochen lassen. Herd ausstellen und in die nicht mehr kochende Soße die Fleischstücke zum Erwärmen einlegen.
7. Gulasch auf dem Teller anrichten. Dazu Linsennudeln, grüne Bohnen und Preiselbeermarmelade servieren.

Bon Appétit!