



DIE EINHORNERIN KOCHT

Rehgulasch mit Quarkspätzle

Wild ist immer eine gute Wahl für ein regionales Gericht. Das Gemüse und die Eier kommen vom Waginger Bauernmarkt, das Mehl für die Spätzle aus einer Mühle im Landkreis Traunstein. Und gesund und wohlschmeckend ist es auch.

Zubereitungszeit ca. 60 Minuten (ohne Wildfond)

Kochzeit ca. 1,5-2 Stunden (auch gerne länger)

Zutaten für etwa 4-6 Personen

Quarkspätzle

- * 4 Eier
- * 250 g Mehl
- * 250 g Quark

Wild-Fond

- * 500 g Knochen vom Wild
- * 200-300 g gelbe Rüben
- * 200 g Knollensellerie
- * 2 Zwiebeln
- * 2 Zweige Rosmarin
- * 2 Zweige Thymian
- * 1 TL Pfefferkörner
- * 5 Lorbeerblätter
- * 500 ml Rotwein
- * 500 ml Wasser
- * Salz, Pfeffer

Rehgulasch

- * 500 g gelbe Rüben
- * 300 g Knollensellerie
- * 2 Zwiebeln
- * 1,5 kg Gulasch vom Reh
- * 7 EL Öl
- * 10 weiche Tomaten
- * 600 ml Rotwein
- * 500 ml Wild-Fond (selbstgemacht)
- * 1 TL Thymian
- * 3 Lorbeerblätter
- * 4 Wacholderbeeren
- * 2 EL Zwetschgenmarmelade

Zubereitung Gulasch

1. Gemüse putzen und kleinwürfeln.
2. Fleisch waschen und trockentupfen.
3. Öl in einem Topf erhitzen, und das Gulasch gut anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Tomaten dazugeben, und anschwitzen. Gemüse ebenfalls dazugeben, und weiter anbraten. Rotwein und Fond angießen.
4. Gewürze und Zwetschgenmarmelade hinzufügen. Aufkochen, bei mittlerer Hitze ca. 90 Min. mit Deckel schmoren lassen.
5. Währenddessen den Teig für die Quarkspätzle herstellen.
6. Mehl in eine große Schüssel geben, mit Eiern und Quark verrühren.
7. Einen großen Topf mit Salzwasser erhitzen, und dann den Teig portionsweise in den Hobel einfüllen, und ins kochende Wasser reiben.
8. Gare Spätzle steigen nach oben (nach ca. 3-5 Min.), diese mit einem Schaumlöffel herausnehmen, und in ein Sieb geben. Kalt abbrausen, und gut abtropfen lassen. Dann in eine Schüssel geben, beiseitestellen.
9. Nach Ende der Rehgulasch-Kochzeit die Fleischstücke aus dem Topf herausnehmen, und den Sud durch ein Sieb gießen, das Gemüse durchdrücken.
10. Die Soße im Topf zur gewünschten Konsistenz reduzieren lassen, mit Salz, Pfeffer und Zwetschenmarmelade abschmecken. Fleisch einlegen. Vor dem Servieren die Spätzle in Butter anbraten.

Zubereitung Wildfond

1. Backofen mit Grillfunktion auf 250 Grad vorheizen. Gelbe Rüben und Sellerie waschen und grob kleinschneiden. Zwiebeln ungeschält halbieren.
2. Knochen in eine Reine legen. Ca. 20 Min. unter dem Grill anbraten. Zwischendurch wenden. Dann Gemüse dazugeben, weitere 5 Min. grillen.
3. Reine aus dem Ofen nehmen und mit Wasser ablöschen. Vorsichtig die angebratenen Knochen und das Gemüse vom Boden lösen und alles in einen großen Topf geben. Mit Wein und restlichem Wasser auffüllen, Gewürze dazugeben. Alles ca. 1,5 Std. köcheln lassen, bis sich die Flüssigkeit um die Hälfte reduziert hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

An Guadn!