

# Kochen mit Klaus

## Was den Franken schmeckt:

### Rehgulasch in Nussrahm

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 65 g Katenschinken, 400 g Rehgulasch, 2 Zwiebeln, 3 Knobzehen,
- 1 rote Paprika, Pfeffer, Salz, 5 EL Tomatenmark, 250 ml Rotwein,
- 400 ml Wildfond, 250 ml Cremefine, 2 EL Senf, 1 Spitze Rosmarin,
- 1 Lorbeerblatt, 3 Nelken, 6 Wacholderbeeren, 1 P. Fix f. Wildgulasch,
- Bratensaft, 250 g TK-Steinpilze, Petersilie, 75 g gemahl. Haselnüsse

### Zubereitung:

1. Zwiebeln, Knobi fein, Paprika klein würfeln. Rosmarin, Nelken, Lorbeer, Wacholder in ein Tee-Ei geben. Gulasch kleiner schneiden.



2. Speck in einem Topf knusprig auslassen, herausnehmen. Öl zugeben u. Fleisch darin scharf anbraten u. herausnehmen. Zwiebeln, Knobi im Bratfett andünsten. Tomatenmark mitbraten. Mit Wein ablöschen, Fleisch mit Saft, Schinken, Wildfond u. Cremefine zugeben. Salzen u. pfeffern, 1 EL Bratensaft, Senf, Nüsse u. Fix einrühren, Tee-Ei zur Sauce geben, aufkochen. Zugedeckt ca. 1,5 Std. bei kleiner Hitze schmoren. Öfters umrühren.



3. 30 Min. vor Garende Pilze u. Paprika unterheben, offen köcheln lassen. Petersilie unterheben u. abschmecken.



*Tipp des Chaoten: Dazu schmecken Klöße und Rotkraut!*



Erstellt von Klaus am 18.02.2023