

Szegediner Rehgulasch

Louis Wirtz, Zollikerberg: «Dieses Rezept ist eine Eigenkreation, die ich – etwas überraschend für Wildliebhaber – mit Sauerkraut serviere. Es ist in der «Zolliker Stube» sehr gut angekommen.»

Zutaten (für 4 Pers.)	Zubereitung
<p>Fleisch</p> <p>450 g Fleischwürfel (ca. 4 cm) von der Rehschulter</p> <p>2 mittlere Zwiebeln</p> <p>1 Knoblauchzehe gepresst</p> <p>1 EL Tomatenpüree</p> <p>2 dl Rotwein</p> <p>1 TL Kümmel</p> <p>Salz, Pfeffer, Paprika</p> <p>Mehl zum Bestäuben</p> <p>1 Lorbeerblatt</p> <p>Fettstoff wie Öl, Bratbutter oder Schmalz</p> <p>Saurer Halbrahm</p> <p>Sauerkraut</p> <p>500 g rohes Sauerkraut</p> <p>2 mittlere Zwiebeln</p> <p>80 g Speckwürfel</p> <p>2 bis 3 Kartoffeln</p> <p>Einige Wacholderbeeren</p> <p>1 Lorbeerblatt und 1 Gewürznelke</p> <p>1 dl Weisswein</p> <p>2 dl Bouillon</p> <p>Fettstoff wie Öl oder Butter oder Schweineschmalz</p> <p>1 grosser Apfel</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fleisch würzen und in Mehl wenden 2. Gut anbraten in der Pfanne. 3. Gleichzeitig kleingeschnittene Zwiebeln und gepresster Knoblauch hell anziehen. Zum Fleisch geben und zusammen mit dem Tomatenpüree nochmals leicht anrösten und mit etwas Paprikapulver mischen 4. Mit ½ Liter leichte Rindsbouillon auffüllen und langsam köcheln lassen. Lorbeer und Kümmel zugeben. Je nach Geschmack nachwürzen, evtl. auch noch etwas Wasser nachgiessen (das Fleisch sollte immer mit Flüssigkeit bedeckt sein) Die Kochzeit beträgt je nach Fleischqualität 1½ bis 2 Std. <ol style="list-style-type: none"> 1. Kleingeschnittene Zwiebeln und Speckwürfel in Fettstoff hell anziehen 2. Sauerkraut beigeben 3. Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, Gewürznelke dazutun und mit Bouillon ablöschen 4. Den Apfel zum Sauerkraut raffeln, langsam köcheln lassen. 5. Kartoffeln schälen, mit dem Weisswein im Mixer fein zerkleinern und dann unter das fast fertige Sauerkraut mischen. Abschmecken. <p>Sauerkraut auf Teller anrichten, Fleisch und Sauce darübergeben. Nach Lust</p>

und Laune mit einem EL sauren
Halbrahm garnieren.
Dazu passen Spätzli, Knödel,
Kartoffelstock oder Salzkartoffeln.

En Guete!

