

## **Rehragout für 4 Personen:**

**1000g Rehfleisch**

**1 Zwiebel**

**1 Karotte**

**60g Pflanzenöl**

**1 EL Tomatenmark**

**1 EL Mehl**

**1/2 l Fleischbrühe**

**1/4 l Rotwein**

**1/4 l Sahne**

**Salz, Pfeffer, Rosmarin**

**Wacholderbeeren, Lorbeerblätter**

Möhren putzen, waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden.

Zwiebel schälen und fein würfeln.

Das Rehglasch abwaschen und trocken tupfen.

Öl in einem ausreichenden Topf erhitzen und das Fleisch darin bei starker Hitze in zwei Portionen anbraten.

Mit Salz und Pfeffer würzen, dann das Tomatenmark einrühren und anschwitzen.

Gemüse- und Zwiebelwürfel mit anbraten.

Rotwein und Fond oder Brühe zugießen.

Rosmarin, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren zugeben, aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 1,5 Std. geschlossen schmoren lassen.

Fleischstücke herausnehmen und das Gemüse durch ein Sieb drücken, anschließend Mehl und Sahne verrühren,

in das Gulasch rühren und ca. 10 Minuten offen köcheln lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und Fleisch wiederzugeben.

Wer möchte kann noch etwas Crème fraîche zugeben.