



www.nteam.de/xmas



Dieses Rezept ist für Sebastian ein echter Genuss und gehört jedes Jahr zu den absoluten Highlights der Festtage – ein wahres Lieblingsgericht, das ihn immer wieder begeistert.

Zubereitung

1. Fleisch waschen, trocken tupfen. Speck in Streifen, Zwiebeln in Würfel schneiden.
2. Speck in 3 EL Öl kross anbraten, Zwiebeln kurz mitbraten, herausnehmen.
3. Fleisch im Speckfett portionsweise braun anbraten, salzen, pfeffern.
4. Fleisch, Tomatenmark, Lorbeerblätter und Wacholder in den Topf geben, kurz anrösten. Speck und Zwiebeln zufügen.
5. Mit Brühe und Rotwein ablöschen, aufkochen und 1,5 Stunden zugedeckt garen. Flüssigkeit nachgießen und gelegentlich umrühren.
6. Pilze putzen, in Öl goldbraun braten, 5 Minuten vor Ende der Garzeit ins Gulasch geben.
7. Stärke mit Wasser verrühren, ins Gulasch rühren, kurz aufkochen, Kräuter hinzufügen.
8. Mit Johannisbeergelee, Salz und Pfeffer abschmecken, mit grobem Pfeffer bestreuen und servieren. Spätzle passen gut dazu.

Zutaten

750 g	Rehgulasch
100g	geräucherter Speck
2	Zwiebeln
5 EL	Öl
1 Prise	Salz und Pfeffer
1 EL	Tomatenmark
4	kleine Lorbeerblätter
5	zerstoßene Wacholderbeeren
0.375 l	klare Brühe (Instant)
0.25 l	Rotwein
150 g	Champignons & Pfifferlinge
2 EL	Speisestärke
2 EL	Johannisbeergelee
etwas	Kräuter
2 EL	Butter oder Margarine