



# Rehgulasch mit Gemüse

Ein feines und raffiniertes Rezept mit tollen Geschmacksnuancen

## Zutaten

### Für 4 Personen:

800 g Rehgulasch  
 Salz, Pfeffer aus der Mühle  
 1/2 TL Wacholderbeeren  
 1 Lorbeerblatt  
 2 EL Pflanzenfett  
 1 Zwiebel  
 2 Karotten  
 1 Stück Sellerie  
 1 Glas Rotwein  
 1/2 l Gemüsebrühe  
 2 EL Tomatenmark  
 1 TL Oregano  
 1 rote und grüne Paprikaschote  
 2 EL Pflanzenfett  
 150 g gemischte Waldpilze  
 1 Tasse gehackte, gemischte Kräuter  
 1 Prise Hefewürze  
 Kräuterzweige zum Garnieren

## Zubereitung:

Das Rehgulasch waschen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Wacholderbeeren und das Lorbeerblatt zerkleinern und an das Fleisch geben. Das Fett erhitzen und das Fleisch rundherum anbraten.

Das Gemüse würfeln, zum Fleisch geben und mitbraten. Mit Rotwein ablöschen und mit der Gemüsebrühe auffüllen. Das Toma-

tenmark und den Oregano unterziehen. Den Bräter verschließen und im auf 180° C vorgeheizten Backofen 60-70 Minuten schmoren. Die Paprikaschoten halbieren, entkernen, waschen, in Streifen schneiden. Das Fett erhitzen und die Paprikastreifen darin glasig schwitzen. Die geputzten Waldpilze dazu geben und kurz mit-

schwitzen. Die gehackten Kräuter unterheben, mit Salz und Pfeffer würzen. Nach Garen das Gemüse zum Rehgulasch geben und nochmals kräftig abschmecken. Je nach Geschmack mit einer Prise Hefewürze abrunden. Das Rehgulasch anrichten, mit Kräuterzweigen ausgarnieren und mit Spätzle servieren. ■

## Wein des Monats

**Grande Cuvée 2007, Weingut Keringer, Mönchhof, Weinbaugebiet Neusiedler See, Burgenland**

Sensibilität entsteht aus Feinfühligkeit. Im Weingut Keringer in Mönchhof wird der Wein „gefühl“, Trauben und Böden mit größter Sorgfalt gepflegt. Nicht Besitz, sondern Partnerschaft im Einklang mit der Natur steht im Vordergrund und alle Rieden werden nach kontrollierten naturnahen Richtlinien (KIP) bewirtschaftet und auf die Schonung der Nützlänge wird größten Wert gelegt. Denn die Qualität wächst im Weingarten. Daher ist es im Weingut Keringer selbstverständlich, dass nur aus reifen, gesun-



den Trauben hochwertige Spitzenweine erzeugt werden. „Guten Wein zu schaffen ist eine wunderbare Aufgabe, eine Herausforderung“, sagt Winzer Ing. Robert Keringer.

### Der Wein:

Top-Rotweincuvée des Weingutes aus den Sorten Zweigelt und Rathay, besticht durch intensive Frucht, komplexer Textur und feinen Röstaromen in perfekter Balance. Ein Wein mit großem Potenzial, perfekt zu Wild passend.

### Kontakt:

**Weingut Keringer**  
 Wiener Straße 22  
 A- 7123 Mönchhof  
 Tel: +43 (0) 2173 80 3 80  
 Fax: + 43 (0) 2173 80 3 80  
 E-Mail: keringer-weine@aon.at  
 http://www.keringer.at