

Herzhaftes Rehragout mit Pilzen, Safranbirne und Spätzle



Zutaten für 4 Personen:

1 kg Rehgulasch aus der Keule
250 g Zwiebeln
Wacholderbeeren
500 ml Spätburgunder oder Merlot
130 g Wildpreiselbeeren
Wildfond
240 g Pilze (Champignons oder Pfifferlinge)
4 kleine Birnen
600 ml Wasser
200 g Zucker
Safran (in Fäden oder als Pulver)
Spätzle in gewünschter Menge
Petersilie
200 g Speckwürfel
grüner Pfeffer
Salz
Paprika-Würzung

Zubereitung:

Das Rehfleisch in 2 cm große Würfel schneiden, kross anbraten und bräunen. Die Zwiebeln würfeln und mitbräunen. Wacholderbeeren und grünen Pfeffer begeben und mit 300 ml Spätburgunder oder Merlot ablöschen. Das Ganze reduzieren, schmoren und erneut mit 200 ml Wein ablöschen. Mit einer Salz-Pfeffer-Paprika-Mischung im Verhältnis 5:1:1 würzen. 100 g Wildpreiselbeeren begeben mit Wildfond angießen. Etwa 60 Minuten köcheln lassen. Zwischendurch immer mal wieder etwas Flüssigkeit zugeben. Dann circa 30 Minuten unter dem Deckel ohne Hitze ziehen lassen.

Pilze – je nach Jahreszeit Champignons oder Pfifferlinge – putzen und mit Zwiebeln und Speckwürfeln anschwitzen und würzen.

Die Birnen schälen, auf der Blütenseite unten glatt abschneiden und von dort entkernen. Wasser, Zucker und Safran aufkochen und die Birnen je nach Reife bis zu 15 Minuten mitkochen. Anschließend im Sud erkalten lassen.

Die Spätzle in gesalzenem Wasser kochen und mit Butterschmalz anrichten. Dazu das Rehragout geben und darauf die Pilze. Etwas grob gehackte Petersilie auf das Ragout geben. Die Birne dazustellen – fertig.

Rezept: Heiner Albermann, Foto: Hubert Kemper