Rehgulasch im Backofen

Zutaten für 5 Portionen

- 1 kg Rehfleisch
- 1 kg Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Pimentkörner
- 4 Wacholderbeeren
- 1 TL Pfeffer
- 1 TL Paprikapulver (edelsüß)
- 4 EL Tomatenmark
- 500 ml Wildfond (oder Brühe)

Arbeitszeit:	ca. 20 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 180 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 200 Minuten

Zubereitung:

1. Bereite das Fleisch vor, indem du die Sehnen und die Silberhaut abschneidest. Schneide das Fleisch dann in Würfel. Schäle die Zwiebeln und würfel sie ebenfalls grob.
2. Erhitze etwas Butterschmalz in einer großen Pfanne oder einem Bräter an und brate das Rehfleisch darin rundum scharf an. Salze und pfeffer es dabei. Nimm es dann heraus und stell es beiseite.
3. Brate nun die Zwiebeln mit dem Tomatenmark in Öl an und röste am Ende kurz den gepressten Knoblauch mit.
4. Zerkleinere den Piment und die Wacholderbeeren mit einem Mörser und gib sie darüber. Füge das angebratene Rehfleisch dazu und gieße soviel Fond an, dass alles bedeckt ist.
5. Schiebe den Bräter / deine große Pfanne bei 200°C Ober-/Unterhitze in den Backofen. Dort lässt du dein Gulasch bei geschlossenem Deckel für 3 Stunden schmoren. Öffne es nur hin und wieder zum Umrühren. Gieße dabei nach Bedarf auch immer noch etwas Wildfond an.

Du möchtest Gulasch gern noch einfacher zubereiten? Dann schau dir meinen Gulasch aus dem Backofen an.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.