

# Kochen mit Klaus

## Was den Franken schmeckt:

### Rehragout mit Pfifferlingen

#### Zutaten: (Für 5 Personen)

- 300 g ger. Bauchspeck, 800 g Rehgulasch, 3-4 Zwiebeln, Pfeffer, Salz
- 3 Knobizehen, 100 g Tomatenmark, 500 ml Rotwein, 400 ml Wildfond
- 1 EL Senf, 1 Pck. Fix für Gulasch, 6 Wacholderbeeren 1 EL Thymian,
- 5 Nelken, 1 Lorbeerblatt, 1 EL Bratensaft, 1 Glas Pfifferlinge, Zucker,
- 100 ml Sahne, Petersilie & Schnittlauch

#### Zubereitung:

1. Fleisch von Sehnen befreien, kleiner schneiden. Speck in Streifen schneiden. Zwiebeln, Knobis fein würfeln. Pilze putzen, achteln. Nelken, Thymian, Lorbeer u. Beeren in ein Tee-Ei geben. Pilze abgießen.



2. Speck in einem Topf knusprig auslassen u. herausnehmen. Öl zugeben, erhitzen u. Fleisch darin portionsweise bräunen, salzen, pfeffern u. herausnehmen. Zwiebeln u. Knobis in Öl andünsten, Tomatenmark mitbraten. Mit Wein ablöschen, Fix einrühren, Speck, Fleisch mit Saft zugeben. Wildfond zugießen, Tee-Ei zur Sauce geben. Salzen u. pfeffern, Bratensaft u. Senf einrühren, aufkochen, zugedeckt ca. 100 Min. bei kleiner Hitze schmoren. Öfters umrühren.



3. 30 Min. vor Garende die Pilze, Sahne u. Kräuter unterheben, erneut aufkochen u. mit Salz, Pfeffer u. Zucker abschmecken. Tee-Ei entnehmen u. Gulasch zur Beilage servieren.



*Tipp des Chaoten: Dazu Spätzle und Preiselbeeren reichen.*

