

Rehragout in Barolo mit Walnüssen, Trauben und Speck

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 1:15 h
- **Fertig in** 1:25 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '85', 'cook_time' : '1:15 h', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : " });
```

Der bürgerliche Klassiker in der Waldsaison, stimmig und immer wieder lecker

Zutaten

- 800 g Rehroulasch aus der Schulter oder Keule geschnitten
- 60 g durchwachsener Speck in Streifen geschnitten
- ½ l italienischer Barolo
- Etwas Balsamico
- 2 mittelgroße Zwiebeln in Würfeln
- 1 El Tomatenmark
- Wildgewürze aus:
 - Gestoßenen Pfefferkörnern, Wacholderbeeren, 1 - 2 Lorbeerblättern, 1 Sternanis, etwas frischen Majoran und Thymian
 - (Alles der Einfachheit halber in einen Laschenfilter - Teebeutel geben)
- 1 gehäufte El Johannisbeergelée
- 150 g halbierte Trauben ohne Kerne
- 50 g Walnusskerne
- Etwas Butterschmalz

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Das schiefe, von Sehnen befreite Rehragout in Würfeln à 30 - 40 g legt man 1- 2 Tage vorher in eine Marinade von Zwiebeln, den Wildgewürzen, dem Barolo und etwas Balsamico ein und lässt es an einem kühlen Ort marinieren.

Schritt3

Der Ansatz:

Schritt4

Danach abgießen und mit Küchentrepp abtupfen, salzen und pfeffern, die Marinade verwahren.

Schritt5

In einer Stielpfanne in heißem Butterschmalz von allen Seiten goldbraun anbraten.

Schritt6

Gleichzeitig die fein geschnittenen Zwiebeln mit dem Würfelspeck in einem Bräter / Topf glasig anschwitzen und das angebratene Fleisch dazu geben.

Schritt7

Das Tomatenmark hinzufügen, alles zusammen etwas weiter braten / glacieren lassen. Die Marinade aufgießen, noch etwas Barolo und Wasser dazu geben, damit das Fleisch bedeckt ist.

Schritt8

Bei geschlossenem Deckel ca. 60 - 70 min. leise köcheln lassen.

Schritt9

Danach die Fleischwürfel einzeln prüfen und "ausstechen".

Schritt10

Die Soße nachschmecken und mit Johannisbeergelée vollenden, ev. etwas mit Speisestärke sämig binden.

Schritt11

Die Speckstreifen in etwas Butter anbraten, kross werden lassen und die vorbereiteten Trauben und Walnusskerne ganz kurz mit anschwitzen.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Über jede angerichtete Portion 1 - 2 El von den Trauben platzieren und mit der Beilage servieren.

Schritt14

Dazu eignen sich Kartoffel oder Semmelknödel, die verschiedenen Teigwaren, Gnocchi`s, frische, gebratene Waldpilze nach Saison und Marktlage, und kalt gerührte Preiselbeeren.

Rezeptart: Wild **Tags:** bürgerlich, klassiker, saisonal, vielseitig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rehragout-in-barolo-mit-walnuessentrauben-und-speck/>