

Rehgulasch mit Gemüse

► **Am 1. September** hat die Hauptjagdsaison begonnen: Rehwild, Rotwild, Wildschwein oder Fasan sind jetzt frisch erhältlich. Wildbret ist ein Produkt, das zu allen Jahreszeiten schmeckt. Im Herbst ist es jedoch besonders schmackhaft, weil die Wildtiere mehr Fett für die Winterzeit anlegen.

Wild aus der Region ist beliebter denn je, das belegen aktuelle Zahlen vom Deutschen Jagdverband e.V. (DJV), Berlin: 21.000 t Wildfleisch grillten, kochten oder schmorten die Deutschen im vergangenen Jahr. Das Fleisch von Wildschweinen war die Nummer eins auf den Tellern: Knapp 9.480 t Schwarzwild wurden im vergangenen Jagdjahr (April 2011 bis März 2012) verspeist. Platz zwei in der Gunst der Wildesser belegte das Reh mit 7.910 t, gefolgt von Hirsch (2.340 t) und Damwild (1.240 t). Knapp 80 Prozent der Befragten sehen im Wildbret ein gesundes und natürliches Lebensmittel – mehr als zehn Prozent im Vergleich zu 1999. Neben dem Restaurant (40 Prozent) wählen die Verbraucher den direkten Weg zum Produkt: 27 Prozent bezogen ihr Wild vom Jäger, 20 Prozent vom lokalen Metzger und weitere acht Prozent von Bekannten oder Verwandten aus Privathand. Nur vier Prozent kauften das Produkt im Supermarkt.

Wildbret von Tieren aus der heimischen Region stammt garantiert aus freier Natur, seine Herkunft ist nachvollziehbar. Mehr Bio geht nicht: Das Wild hat sich hundertprozentig natürlich und ohne jegliche Zugabe von künstlichen Hormonen oder Antibiotika ernährt. Nur dieses Fleisch darf den Namen „Wildbret“ tragen. Übrigens: Das Logo „Wild aus der

Region“ ist beim Kauf ein Garant für Naturprodukte aus heimischen Wäldern, so der DJV.

Für den Fleischerimbiss ist das Rehgulasch schnell zubereitet. Reh ist ein vorzügliches Wildbret. Es hat eine feine Faserstruktur, ist dunkelrot gefärbt, aromatisch und wohlschmeckend. Besonders Rücken und Keulen werden von Genießern hoch geschätzt. Zur Weihnachtszeit hat Reh Hochsaison.

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.

Zwiebeln, Karotten, Sellerie würfeln, zum Fleisch geben und mitbraten. Mit Rotwein ablöschen und mit der Gemüsebrühe auffüllen. Das Tomatenmark und den Oregano unterziehen. Den Bräter verschließen und im auf 180 °C vorgeheizten Backofen 60 bis 70 Minuten schmoren.

Die Paprikaschoten halbieren, entkernen, waschen, in Streifen schneiden. Das Fett erhitzen und die Paprikastreifen darin glasig schwitzen. Die geputzten Waldpilze dazugeben und kurz mitschwitzen lassen.

Die gehackten Kräuter unterheben, mit Salz und Pfeffer würzen. Nach Garende 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.

www.wild-auf-wild.de

Jetzt ist Wildbretzeit.

Verwöhnen Sie in Ihrem Fleischerimbiss die Kunden noch bis ins Frühjahr hinein mit abwechslungsreichen Wildspezialitäten.

Ein kulinarischer Tipp für die Heiße Theke ist das Rehgulasch mit Paprika und Wildpilzen, das mit Spätzle serviert wird.

Tipp

Dieses und andere leckere Rezepte für den Fleischerimbiss finden Sie auch auf unserer Homepage www.fleischerei.de.

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 1 grüne Paprikaschote
- 2 EL Pflanzenfett
- 150 g gemischte Waldpilze
- 1 Tasse gehackte, gemischte Kräuter
- 1 Prise Hefewürze
- Kräuterzweige zum Garnieren



Das Rehgulasch mit Gemüse ist zur Wildsaison eine leckere Spezialität im Fleischerimbiss.