

EIN GESCHENK FÜR DEN GAUMEN

REHGULASCH MIT BIERSPÄTZLE UND ROTEN ZWIEBELN

REHGULASCH

500 g Rehgulasch
1 Zwiebel
4 Streifen Speck
400 ml Fleischfond
200 ml Rotwein

SPÄTZLE

400 g Mehl
4 Eier
2 EL Sesamöl
200 ml Bier
100 g Tahina (Sesampaste)

ROTE ZWIEBELN

3 rote Zwiebeln
350 ml roter Portwein

Den Speck im Topf zu Chips anbraten oder im Herd bei 180 Grad auf Backpapier schön knusprig braun werden lassen. Herausnehmen und auf einem Küchenpapier abtrocknen lassen. Das ergibt später unsere Garnitur.

Gulasch mit Salz und Pfeffer würzen und in einem heißen Topf mit wenig Öl scharf anbraten. Zwiebeln dazu und kurz mit anbraten. Das Ganze mit Rotwein ablöschen und einduzieren. Mit Fleischfond bedecken und etwa 30 Minuten mit geschlossenem Deckel bei kleiner Hitze köcheln lassen.

Für die Spätzle alle Zutaten in einer Rührschüssel gut vermengen und schlagen. Den Teig vom Brett in kochendes Salzwasser schaben und etwa zwei Minuten kochen.

Zwiebel schälen und sechsteln. In dem Portwein so lange kochen, bis dieser wegreduziert ist. Anschließend kurz mit den Spätzle anbraten.

Inzwischen dürfte Euer Reh auf Betriebstemperatur sein. Daher: Das Fleisch entnehmen, die Sauce passieren und mit etwas Stärke abbinden. Fleisch zurück in die Sauce geben und gemeinsam mit Spätzle, roten Zwiebeln und dem Speckchip servieren.

BIERSELIGE SPÄTZLE ...

... und in Portwein ertrunkene Zwiebeln begleiten unser sämiges Rehgulasch auf seinem Weg zum großen Auftritt. Da das Gulasch auch gut vorbereitet und aufgewärmt werden kann, ein ganz heißer Tipp für Heiligabend ...

