

Rezept des Monats Januar

Straußengulasch mit Steinpilzen

(für 5-6 Personen)

Zutaten:

1,5 kg	Gulasch vom Strauß
3 EL	Butterschmalz
2 große	Zwiebeln, klein gewürfelt
3 Möhren	klein gewürfelt
1 Stück	Knollensellerie, klein gewürfelt
1 Handvoll	Steinpilze, getrocknete
1 EL	Tomatenmark
Salz und Pfeffer nach Geschmack	
8	Wacholderbeeren, etwas zerdrückt
5	Nelken, etwas zerdrückt
Etwas	Thymian
200 ml	Wein, rot/trocken
400 ml	Rinder- oder Wildfond
1 EL	Rotweinessig oder Aceto Balsamico
4 EL	Preiselbeerkompott
100 g	Cranberries



Zubereitung:

Die getrockneten Steinpilze 1 Stunde in kaltem Wasser einweichen. Dann auspressen und in kleine Stücke schneiden. Das Gulasch waschen und trockentupfen. Das Butterschmalz im Bräter erhitzen, die Gulaschstücke portionsweise darin scharf anbraten und wieder herausnehmen.

Zwiebeln, Möhre, Sellerie und Steinpilze im Bräter anbraten. Das Tomatenmark anschwitzen und nach und nach mit etwas von dem Rotwein, Fond und Pilzwasser ablöschen. Zunächst aber vom Rotwein etc. die Hälfte, dann das Fleisch hinzugeben, salzen und pfeffern. Dann den restlichen Rotwein, Einweichwasser, Gewürze, Rotweinessig und 2 EL von den Preiselbeeren und evtl. eine Prise Zucker hinzugeben. Bei geschlossenem Deckel ca. 1,5 Stunden bei ca. 160 Grad in den Backofen, gelegentlich umrühren. Evtl. die letzte halbe Stunde ohne Deckel, damit die Sauce besser eindicken kann. Zum Schluss die restlichen Preiselbeeren und die Cranberries hinzufügen, mit Salz, Pfeffer, Rotwein abschmecken und wer mag, gibt einen Schuss süße Sahne dazu.

Dazu passen Rotkohl und Kartoffelklöße.