

Maibock-Gulasch mit Pilzen

Für 4 Personen:

Für den Fond:

1 kg Rehknochen	250 ml Rotwein	1.5 l Wasser
1 Bund Suppengrün	1 Zwiebel	1 EL Tomatenmark
1 Zweig Rosmarin	1 EL Wacholderbeeren	2 Lorbeerblätter
1 TL Pfefferkörner	Salz	

Für das Gulasch:

1 kg Maibock (Schulter, Keule)	1 kg Zwiebeln	2 Lorbeerblätter
1 EL Wacholderbeeren	1 EL Pfefferkörner	1 EL Steinpilzmehl
200 ml Rotwein	500 ml Rehfond	2.5 EL Butterschmalz
Salz	200 g frische Waldpilze	Sahne

Für den Fond:

Für ein perfektes Rehgulasch ist unbedingt ein guter Rehfond notwendig. Die Herstellung ist einfach und kann schon im Vorfeld erfolgen.

Die Rehknochen waschen und trocknen. Gemüse und Zwiebel putzen und in Stücke schneiden. Die Rehknochen in einem Topf goldbraun rösten, Gemüse und Zwiebelstücke hinzufügen und ebenfalls etwas bräunen. Tomatenmark dazugeben und alles mit Rotwein und Wasser ablöschen. Lorbeer, Wacholderbeeren und Rosmarin in den Fond legen und alles etwa 1,5 Stunden bei mittlerer Hitze kochen. Zwischendurch immer wieder den Schaum abschöpfen.

Den Fond durch ein feines Sieb gießen und die Zutaten auffangen. Wer mag, kann die Flüssigkeit zusätzlich durch ein feines Tuch passieren. Den Fond mit etwas Salz abschmecken. Einen Teil für das Gulasch beiseitestellen, der Rest lässt sich gut einfrieren.

Für das Gulasch:

Das Fleisch waschen, gut trocknen und portionieren. Zwiebeln schälen und in Lamellen schneiden. Butterschmalz in einem Schmortopf erhitzen und das Gulasch in kleinen Portionen rundum goldbraun anbraten. Herausnehmen. Zwiebeln im gleichen Bratfett anrösten.

Zwiebeln und Fleischwürfel vermengen, Fond und Rotwein angießen. Gewürze und das Steinpilzpulver hinzufügen und das Gulasch leicht salzen. Statt Steinpilzpulver kann man getrocknete Steinpilze mörsern oder einweichen und zum Gulasch geben. Den Topf verschließen und das Gulasch etwa 1 Stunde bei milder Hitze schmoren. Je nach Beschaffenheit muss das Fleisch auch etwas länger garen, bis es weich und saftig ist.

Das Fleisch aus dem Topf nehmen und die Soße mit den Zwiebelresten etwas aufmixen.

Wer mag, kann die Soße mit Mehlbutter binden. Dafür Butter und Mehl in gleichen Teilen verkneten und in kleinen Portionen zur Soße geben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Das Gulasch zurück in den Topf füllen und nochmals abschmecken.

Pilze, zum Beispiel frische Pfifferlingen, putzen, in Butterschmalz anbraten und unter das fertige Gulasch mischen. Sahne schlagen und das Gericht damit krönen.

Rainer Sass am 18. Juni 2023