

# 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 Rehgoulasch 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 schiere, 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/>