

## Rehgulasch mit Bärlauchnockerln

Rezept für 4 Personen von Roland Krammer von der  
Gastwirtschaft Neunläuf im Weinviertel



### Rehgulasch

Würfelig geschnittene Karotten & Sellerie scharf anrösten, geschnittenen Zwiebel beigeben und mitrösten; Tomatenmark dazugeben und ebenfalls kurz mitrösten. Anschließend mit

3/8 l Rotwein und Fond ablöschen.

Das in Würfel (4x4) geschnittene Wildfleisch in einer Pfanne anrösten und zum Sud beigeben. Die Pfanne mit dem restlichen Rotwein ablöschen und den Saft in den Topf dazugeben. Gewürze (außer Salz) dazugeben und leicht köcheln lassen. (ca. 1½ Stunden)

Anschließend das Fleisch aus dem Topf nehmen; den Saft mit Salz, Preiselbeeren & Schokolade abschmecken und mixen.

Falls der Saft zu dünn ist, mit Maizena abbinden.

### Zutaten

1,2 kg Rehfleisch von Schulter oder Keule  
3 Stk. Zwiebel  
5 Stk. Karotten  
½ Sellerie  
1 l Wildfond / Suppe  
½ l Rotwein  
2 EL Tomatenmark  
15 Stk. Wacholderbeeren  
2 Stk. Lorbeerblatt  
Salz, Pfeffer  
dunkle Schokolade, Preiselbeeren

### Bärlauchspätzle

Die Zutaten mit der Hand verrühren. (nicht zu lange schlagen, ansonsten werden die Spätzle hart)

Die Masse durch ein Spätzlesieb in kochendes Salzwasser reiben. Einmal aufkochen lassen und abschöpfen/abseihen.

Vor dem Anrichten den Bärlauch schneiden/hacken, in Nussbutter kurz mitrösten und anschließend die Spätzle darin schwenken.

Fertig zum Anrichten – Gutes Gelingen!

### Zutaten

½ kg griffiges Mehl  
4 Eier  
Salz  
Pfeffer  
Muskatnuss  
250 ml Wasser  
100 g Bärlauch  
15 dag Nussbutter (braune Butter)