

## Zurück zur Natur - Steirisches Almenland

### Rehragout

(Rezept für 4 Personen)

#### Zutaten

- 1kg Rehschlägel oder Schulter
- 2 Zwiebeln
- Wurzelwerk
- Karotten
- Sellerie
- Knoblauch
- 250g Eierschwammerl
- ½ Liter Rotwein
- 1 EL Schweineschmalz
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Wild Jus (Knochen so lange braten und immer wieder mit Wein aufgießen, bis ein Gelee entsteht)
  
- Gewürze
- Salz
- Pfeffer schwarz gemahlen
- Thymian
- Majoran
- Lorbeerblatt
- Wachholderbeeren
- Maisstärke

#### Zubereitung:

Rehschlägel oder Schulter in ca. 2cm Stücke schneiden.

Schnell und scharf in Schweinefett anbraten, den in Würfel geschnittenen Zwiebel mitrösten und mehrmals mit einem Schluck Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Wurzelwerk beifügen, Tomatenmark mitrösten und mit klarer Suppe aufgießen und Gewürze beifügen. Dann ca. 2 Stunden bei wenig Hitze köcheln lassen. Eierschwammerl in Butter schwenken und hinzufügen. Den Wild-Jus beigeben und mit Maisstärke binden.

Guten Appetit!