

REHRAGOUT IN SPÄTBURGUNDER

Für 4–6 Personen

- 1 kg Rehgulasch • Salz • Pfeffer • 3 Zwiebeln
- ¼ Sellerieknolle • 1–2 Karotten • 2 EL Tomatenmark • 500 ml Spätburgunder (oder ein anderer kräftiger Rotwein) • 500 ml kräftige Fleischbrühe • je 5 Wacholderbeeren und schwarze Pfefferkörner • je 1 Zweig Thymian und Rosmarin • je 3 Lorbeerblätter und Nelken
- 3 EL Preiselbeeren aus dem Glas

AUSSERDEM: • Öl zum Anbraten

Für das Ragout das Fleisch salzen und pfeffern. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Den Sellerie und die Karotte putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden.

Das Fleisch in heißem Öl in einem breiten Topf oder Bräter kräftig anbraten. Die Gemüswürfel dazugeben und mitbraten. Wenn alles angebräunt ist, das Tomatenmark unterrühren und anrösten. Mit etwas Rotwein ablöschen, einkochen lassen, bis das Ragout leicht am Topfboden ansetzt. Dann erneut ablöschen. Diesen Vorgang 2- bis 3-mal wiederholen, um eine schöne dunkle Farbe zu erhalten. Den restlichen Rotwein und die Brühe zugeben. Die Wacholderbeeren und Pfefferkörner zerdrücken, Thymian und Rosmarin waschen. Alle Gewürze in einen Stoff- oder Teebeutel füllen, zubinden und zum Fleisch geben. Zugedeckt bei geringer Hitze 2 bis 2½ Stunden schmoren lassen. Den Gewürzbeutel entnehmen. Mit Salz, Pfeffer und Preiselbeeren abschmecken. Eventuell mit etwas Mehl oder Speisestärke binden. **Zu Schupfnudeln und Rotkohl servieren.**

SCHUPFNUDELN

Für 4 Personen

- 400 g mehlig kochende Kartoffeln
- 150–200 g Mehl • 1 Ei • 1 TL Salz
- Muskatnuss

AUSSERDEM: • Mehl zum Formen

• Butter zum Anbraten

Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser gar kochen. Leicht abkühlen lassen, pellen und durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken.

Mehl, Ei, Salz und frisch geriebene Muskatnuss dazugeben und rasch zu einem Teig verarbeiten. Eine Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Den Teig mit bemehlten Fingern portionsweise zu langen, fingerdicken Rollen formen. In etwa 4 cm lange Stücke schneiden. Diese mit der Hand so rollen, dass die Enden spitz zulaufen.

In kochendes Salzwasser geben, kurz aufkochen und etwa 5 Minuten leicht köcheln lassen. Mit einer Schaumkelle herausheben und auf einem sauberen Geschirrtuch verteilen. Abtropfen lassen. Die Schupfnudeln sollten nicht mehr feucht sein. Falls nötig, kurz abtupfen. Die Schupfnudeln in einer Pfanne in Butter goldbraun anbraten. Noch in der Pfanne mit Salz und frisch gemahlener Muskatnuss würzen.

