

# Brombeer-Reh-Gulasch aus dem Dutch Oven

## Zutaten:

- 1 kg Rehgulasch
- 500 g Schweinegulasch
- 3 große Zwiebeln
- 150 g Baconwürfel
- 5 EL Brombeergelee
- 3 EL groben, süßen Senf
- Salz und Pfeffer
- 1 TL Cayennepfeffer
- 2 Paprikaschoten
- 1 Handvoll Brombeeren
- 400 ml Wildfond
- 200 ml Wasser

## Zubereitung:

1. Im ersten Schritt bereite ich das Gemüse vor. Das bedeutet, bei der Paprika wird das Kerngehäuse entfernt, dann wird sie in kleine Würfel geschnitten. Die Zwiebeln werden geschält und ebenfalls in Würfel geschnitten. Sofern das Fleisch schon in mundgerechten Stücken gekauft wurde, gehts schon am Dutch Oven weiter. Wenn das nicht der Fall ist, muss das Fleisch auch noch geschnitten werden.
2. Zunächst werde ich den Dutch Oven vorheizen. Dafür glühe ich einen halben Anzündkamin mit Briketts vor und gebe alle unter den Dopf, damit wir richtig viel Hitze zum anbraten bekommen.
3. Jetzt beginnt der Spaß. Die Baconwürfel werden ausgelassen. In dem ausgetretenen Fett werde ich dann die Zwiebeln und das Fleisch anbraten. Hierfür kann natürlich immer wieder der Deckel geschlossen werden, damit genügend Hitze im Dutch Oven vorhanden ist.
4. Wenn das Fleisch genug angebraten ist, gebe ich den süßen Senf dazu und würze alles mit Salz und Pfeffer.

5. Nun lösche ich alles mit dem Wildfond und dem Wasser ab, gebe das Brombeergelee in den Dopf und schütte dann meine Paprikawürfel dazu. Jetzt nur noch kräftig vermischen und den Deckel schließen, dann kann alles für 2 - 3 Stunden kochen. Dabei gilt natürlich: Je länger der Kochvorgang, desto zarter wird das Fleisch. Aber Vorsicht, es wird irgendwann verkochen und ihr habt nur noch Mus im Dopf.
6. Etwa 30 Minuten vor Ende der Kochzeit habe ich noch eine Eisenpfanne auf den Dutch Oven gestellt und dort Olivenöl erhitzt. In diesem Olivenöl werden meine Beilagen gebraten. Es gibt bunte Schupfnudeln. Dieses mal ein Fertigprodukt welches nur noch in Öl angebraten werden muss. Natürlich passen auch Ködel, Spätzle oder Nudeln zu diesem hervorragenden Wildgenuss.
7. Zuguterletzt noch die frischen Brombeeren in den Dutch Oven geben, nur bis sie erwärmt sind, und schon kann angerichtet werden.

Viel Spaß beim nachmachen!

Euer Andy