

# Reh-Gulasch mit Bratbirne und Schupfnudeln

**Für 2 Personen**

**Für das Rehgulasch:**

20 g getrocknete Speisepilze	500 g Rehkeule	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 Karotte	$\frac{1}{4}$ Sellerieknolle
2 EL Butterschmalz	20 g Speckwürfel	Pfeffer
1 TL grüne Pfefferkörner	1 TL Wacholderbeeren	5 g Bitterschokolade
2 EL Balsamico	1/4 l Rotwein	1/4 l Wildfond

Salz

**Für die Bratbirnen:**

2 reife Birnen	1 EL Butter	1 EL braunen Rohrzucker
$\frac{1}{4}$ l kräftigen Weißwein	1/8 l Cream Sherry	1 EL Apfelessig
1 Msp gemahlene Piment		

**Für die Schupfnudeln:**

300 g mehlig. Kartoffeln	Salz	2 Eigelb
4 EL Mehl	1 Prise Muskat	1 EL Butter

Für die Schupfnudeln die Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser kochen. Sind sie weich, abschütten und wieder in den Topf zurückgeben. Gut ausdampfen lassen. Die Kartoffeln noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken. Sofort das Eigelb und anschließend so wenig Mehl wie nötig darunter rühren, so dass ein formbarer Teig entsteht. Mit Salz und Muskat würzen. Den Teig zu kleinen Würstchen mit spitzen Enden drehen. Die Schupfnudeln in schwach kochendem Wasser abkochen, herausnehmen, abtropfen lassen. Getrocknete Pilze in kaltem Wasser ca. 10 Minuten einweichen. Das Fleisch parieren, das heißt von Sehnen und Hautteilen befreien und in 3 cm große Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Karotte und Sellerie putzen und in Würfel schneiden. Butterschmalz in einem Schmortopf erhitzen, Zwiebel, Knoblauch, Speck – und Gemüsewürfel kurz darin anschwitzen. Das Fleisch pfeffern, dazugeben und rundum braun anbraten. Die Pilze dazugeben. Grünen Pfeffer und Wacholderbeeren in einem Mörser zerdrücken. Bitterschokolade raspeln. Die Gewürze, die Schokolade und den Balsamico zugeben und ca. 40 Minuten schmoren lassen. Währenddessen immer wieder mit etwas Rotwein und Wildfond ablöschen. Wenn das Fleisch weich gegart ist, die Fleischwürfel mit einer Gabel ausstechen, die zurückgebliebene Sauce mixen und mit Salz abschmecken. Die Fleischwürfel wieder in die Sauce geben. Die Birnen schälen, halbieren, das Gehäuse herausnehmen und Birnen in 1 cm große Würfel schneiden. In Butter anbraten, dann den Zucker dazugeben und alles karamellisieren lassen. Weißwein, Sherry, Essig und Piment zugeben und solange reduzieren bis die Birnen von Sirup umgeben sind. Kurz vor dem Servieren die Schupfnudeln in einer Pfanne mit 1 EL Butter warm schwenken. Rehgulasch mit Schupfnudeln und Bratbirnen anrichten.

Vincent Klink 01. November 2012