Rehgulasch in Rotweinsauce

für ca. 10 Personen

Zutaten:

ca. 2 kg Rehrücken oder Rehschulter
3-4 Zwiebeln, je nach Größe
1 Bund Suppengrün
5 Tomaten
3 TL Wildgewürz
3 TL Paprika edelsüß
1 112 TL Paprika rosenscharf
5 EL Mehl
1 - 1 112 ltr. Rotwein
Salz, Pfeffer
Pflanzenöl

Zubereitung:

Fleisch in grobe Stücke schneiden. Gemüse und Zwiebeln grob würfeln. Tomaten vierteln. Fleisch kurz in Öl scharf anbraten. Gemüsewürfel, Zwiebeln und Gewürze zugeben und mitbraten, bis alles braun ist. Tomaten zugeben, mit Mehl abstäuben, wenden und mit Rotwein ablöschen. 40 Minuten garen.
Fleischstücke herausnehmen, Sauce durch ein Sieb gießen, abschmecken und wieder zum Fleisch geben.