

## Rezepte zu „Schwarzwald – Echte Gastlichkeit“ von Norbert Goos, Gasthof „Schwarzwaldhaus“ Bernau



### Rehgulaschsuppe (für 4 Pers.)

1 Bd. Suppengrün  
2 Zwiebeln  
40 g durchwachsener Speck  
300 g Rehgulasch, klein geschnitten  
1 ltr. Wild- oder Fleischbrühe  
0,5 ltr. Rotwein  
6 Wacholderbeeren  
2 Lorbeerblätter  
½ Teel. Thymian  
Salz  
100 g Creme fraiche  
100 g Sauerkirschen (aus dem Glas)  
Gin (Wacholderschnaps)

Den kleingewürfelten Speck auslassen und das gewürzte Rehfleisch darin anbraten. Die kleingeschnittenen Zwiebeln und Suppengrün mit anbraten. Mit einem Schuss Rotwein ablöschen und reduzieren. Das Mehl über das Fleisch geben und hellbraun anschwitzen. Die Brühe und den restlichen Wein auffüllen. Die Gewürze in ein Tuch binden und in den Topf geben. Die Suppe salzen und pfeffern und zugedeckt etwa 50 Min. leicht köcheln. Den Gewürzbeutel herausnehmen, die Kirschen zugeben und die Creme fraiche unterrühren. Die Suppe nachwürzen, einen Schuss Gin zugeben und heiß servieren.

## **Kaninchenfrikassee** (für 4 Pers.)

1 großes oder 2 kleine Kaninchen  
1 kl. Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
1 Zweig Thymian  
90 g ausgelassene Butter  
¼ ltr. Fleischbrühe  
¼ ltr. trockener Weiswein  
Salz und Pfeffer aus der Mühle  
1 große Karotte  
2 kleine Zucchini  
1 El. Mehl  
125 g Sahne  
20 g Bärlauch geschnitten

Die küchenfertigen Kaninchen in 8 gleiche Teile zerlegen und würzen. In 30 gr. Butter anbraten, die kleingeschnittenen Zwiebeln und Knoblauch, die Thymianzweige, den Wein und die Brühe dazugeben und aufkochen lassen. Das Fleisch zugedeckt ca.25 Min. garen.

In der Zwischenzeit die Karotte schälen, die Zucchini waschen und in feine Streifen schneiden, alle in 30 gr. Butter weich dünsten.

Die Kaninchenteile und die Brühe durchsieben, das Fleisch von den Knochen lösen und würfeln.

Die restliche Butter erhitzen, das Mehl darüber stäuben und hellbraun anschwitzen. Die Brühe einrühren, ca. 10 Min. köcheln, die Sahne zugeben, aufkochen und mit Salz und Pfeffermühle abschmecken. Das Fleisch und Gemüse zugeben und den geschnittenen Bärlauch unterheben.

**Zubereitungszeit: ca.45 Min**