**Rehgulasch mit Dinkel-Kräuterspätzli, Glühweinmartini und Green-Tea-Martini**



**Zutaten für 4 Personen:**  
  
2000g gebeitzte Rehoberschale  
3 Karottren  
1 Sellerie  
500g Dinkelmehl

3 Eier  
2 EL Tomatenmark  
100ml Wasser (mit Kohlensäure)

3 Prisen Salz  
1 Prisen Muskat  
100g Salbei und Thymian (geschnitten)  
500ml Wildfond oder Rinderfond  
125ml dunkler Balsamico

**Zubereitung:**

**Für die Spätzle:**

Für den Teig das Mehl mit den Kräutern mischen, die Eier, das Salz, den Muskat und das Wasser hinzufügen  
und mit der Hand solange aufschlagen, bis sich Blasen im Teig bilden. Geht auch mit einem Handrührgerät.  
Dadurch werden die Spätzle schön fluffig. Die Spätzle mit Hilfe eines Brett´s und einem Messer in leichtgesalzenes, siedendes Wasser hineinschaben. Jetzt nur nochmals die Spätzle aufkochen lassen und dann sofort servieren.  
  
**Für den Gulasch**

Das Reh von der Beize trennen. Wildfond und Balsamico reduzieren bis es sämig (dickflüssig) wird.  
Das Reh scharf anbraten. Das zuvor in Würfel geschnittenem Röstgemüse mit dem Reh zusammen Anbraten bis beides einer gute Farbe hat.  
Das Tomatenmark dazugeben und leicht mitanschwitzen (VORSICHT: das Mark darf nicht verbrennen!!!)  
Mit Rotwein ablöschen und mit der Wildfond-Balsam-Reduktion aufgießen und solange kochen lassen, bis das Fleisch schön zart ist und der Gulasch eine leicht Bindung bekommt. Notfalls wenn es zu stark reduziert, mit Wasser wieder aufgießen.

**Glühwein-Martini  
  
für den Glühwein**  
4 Glas Rotwein  
2cl Orangenlikör  
2cl Vanillelikör  
  
**für den Schaum:**  
125ml Sahne  
375ml Eierlikör  
Zubereitung von Marco seht Ihr in unserem Video  
 **Gree-Tea-Martini mit Basilikum**

**Für 4 Glas**

2cl Limettensaft  
8cl Gin  
6cl Vasilikumsirup  
8cl Grüner Tee (ungesüßt)  
 Zesten von einer Zitrone  
  
  
Zubereitung von Marco seht Ihr in unserem Video