



Hirschgulasch

Rotwildgulasch in feiner Bratensoße*

- Vorbereitungszeit ca. 30 Minuten
- Garzeit ca. 120 Minuten



* wenn gerade keine Jagdsaison ist oder die Jäger*innen Pech hatten, funktioniert das Rezept auch mit Rindergulasch.

Werkzeug

- kleines und großes Messer und Schneidebrett
- große Bratpfanne mit Deckel

Zutaten

- 1 kg Hirschgulasch
- 2-3 kleine Zwiebeln
- 1 - 2 Zehen Knoblauch
- Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Piment
- Thymian, Majoran, Pfeffer, Salz
- 1 Würfel Gemüsebrühe
- 1/2 Tube Tomatenmark
- ca. 250ml Rotwein und ca. 250ml Wasser zum Ablöschen
- evtl. Mehl oder Stärkepolver zum Andicken der Soße

Zubereitung

Hirschfleisch waschen und trocken tupfen, ggf. Fett und Sehnen entfernen. Falls noch nicht geschehen in Würfel schneiden. Das Fleisch mit Pfeffer und Salz würzen (aufstreuen, umrühren oder einfach mit den Händen verreiben)

Zwiebel und Knoblauch fein würfeln und in Öl in der Pfannen an schmoren. Wenn das ganze beginnt anzubräunen, das Fleisch dazugeben und von allen Seiten scharf anbraten.

Das Fleisch in der Pfanne ablöschen mit ca. 250ml Rotwein, dann mit etwas Wasser aufgießen bis dass das Fleisch zu etwa 2/3 bedeckt ist. Gewürze, Kräuter und Tomatenmark sowie den Brühwürfel zugeben. Unter ständigem Rühren kräftig schmoren lassen.

Pfanne mit dem Deckel verschließen und für ca. 2 Stunden köcheln lassen.

Tipp: Gulasch schmeckt am besten, wenn es schon einen Tag vor dem Essen zubereitet wurde und vor dem Servieren noch einmal erhitzt wird.

Wenn die Bratensoße zu flüssig ist, einfach mit etwas Mehl oder Stärkepolver andicken. Dazu ca. 1 EL Stärke in einen Becher geben, langsam kaltes Wasser zugeben und die Stärke auflösen. Dann die Flüssigkeit in die Pfanne geben und untermischen.

Dazu passen Preiselbeeren, Rotkohl und Semmelknödel.

Guten Appetit!