

ZUTATEN

- 500g Edel-Hirschgulasch
- 250ml trockenen Rotwein
- 1 große Gemüsezwiebel, fein gewürfelt
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Speiseöl
- 400ml Wildfond (Glas), altern. Rinderbrühe
- 100g Champignons
- Salz, Pfeffer, Thymian
- 4 Wacholderbeeren
- 1 Lorbeerblatt
- 1/2 TL Paprikapulver
- 3 EL Crème fraîche



EDEL-HIRSCHGULASCH

Beilagen- empfehlung

Zu diesem klassischen Wildgericht passen hervorragend der beliebte servierfähige Wurst-Basar Apfel-Rotkohl, sowie Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln, Kartoffelknödel und Spätzle.



REZEPT- UND ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG für 3 - 4 Personen

Vorbereitung:

Fleisch auspacken und mit Küchenpapier abtupfen. Alle Zutaten der Rezeptur entsprechend abmessen und bereitstellen.

Zubereitung:

Das Edel-Hirschgulasch mit Salz und Pfeffer würzen und im Bräter/Bratentopf in Speiseöl von allen Seiten scharf anbraten. Nun die Zwiebelwürfel zugeben und mitbräunen. Anschließend das Tomatenmark dazugeben und weiterrösten. Zwischendurch mehrmals mit dem Rotwein ablöschen, damit sich der Bratensatz am Topfboden immer wieder ablöst. Jetzt die Champignons und den Wildfond bzw. die Rinderbrühe dazugeben und mit den anderen Gewürzen versehen. Abgedeckt auf kleiner Flamme ca. 45 Minuten kochen (bis das Fleisch weich ist) und ggf. mit etwas dunklem Soßenbinder abbinden. Anschließend mit den Gewürzen abschmecken und mit Crème fraîche verfeinern.