



Hirschgulasch - herrlich zart

PORTIONEN: 4

FLEISCH

WWW.LINDCHEN.DE

Zutaten

1kg Hirschgulasch	¼ TL Salz	3 Pimentkörner
50g geräucherte Speckschwarte	½ TL schwarzer Pfeffer	3 Wacholderbeeren
2 große Gemüsezwiebeln	Prise Zucker	2 Lorbeerblätter
2 mittelgroße Möhren	80 ml Pflanzenöl	½ Liter trockener Rotwein
2 Knoblauchzehen	4 EL Mehl	200 ml Wildfond
	2 EL Tomatenmark	1 - 2 EL eingemachte Preiselbeeren
	5 schwarze Pfefferkörner	

Zubereitung

Das Hirschfleisch von den Sehnen befreien und in gleichmäßige große Würfel schneiden.

Die Zwiebeln und das Gemüse schälen und würfeln.

In einem Topf das Öl erhitzen und das Fleisch auf zwei Portionen aufgeteilt bei hoher Hitze scharf anbraten.

Das Fleisch aus der Pfanne nehmen.

Die Möhren und die Zwiebeln mit der geräucherten Speckschwarte bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten anbraten.

Prise Zucker dazugeben.

Das Fleisch in den Topf geben, mit Mehl bestäuben, einmal rühren und mehrmals mit Rotwein ablöschen.

Mit Wildfond aufgießen, bis das Fleisch bedeckt ist.

Die Gewürze in einem Gewürzei oder Teebeutel in das Gulasch geben.

Bei schwacher Hitze etwa 2 Stunden mit geschlossenem Deckel köcheln lassen.

Das Fleisch, Teeei und Lorbeerblätter herausnehmen und die Sauce pürieren.

Das Fleisch wieder zu der Sauce geben.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.