

Hirschgulasch

- 4 Personen -

1 kleine Zwiebel
250 ml guten Rotwein
150 ml Essig
1 EL Kognak
1 Lorbeerblatt
6 zerdrückte Pfefferkörner
6 zerdrückte Wacholderbeeren
1 Zweig Thymian
1000 g Hirschfleisch – **wir empfehlen: vom Bug oder Bauchlappen**
2 Schalotten
3 EL Rapsöl
2 EL Mehl
150 ml Wildfond oder Fleischbrühe
250 ml von der Beize
200 ml Sahne
Salz
Pfeffer
1 EL Zitronensaft

Am Vortag: Zwiebel schälen und in grobe Stücke schneiden.

Für die Beize Rotwein, Essig, Kognak, Lorbeerblatt, Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Zwiebel und Thymian zusammen aufkochen und etwa 30 Minuten köcheln lassen.

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden.

In eine Schüssel legen, mit der lauwarmen Beize übergießen und über Nacht darin ziehen lassen.

Die Schalotten schälen und fein schneiden.

Fleisch aus der Beize nehmen und trocken tupfen.

Das Öl erhitzen und die Fleischstücke darin anbraten.

Zwiebel zugeben und andünsten.

Das Mehl darüber stäuben und kurz mit anbraten.

Den Wildfond und die Beize an das Fleisch gießen, gut umrühren und aufkochen lassen.

Dann die Sahne dazugießen.

Mit Salz, Pfeffer und dem Zitronensaft abschmecken und etwa 15 Minuten auf mittlerer Hitze schmoren.

Dazu passen Semmelknödel und Rotkraut oder anderes Gemüse.

**Wir wünschen einen
Guten Appetit**