

Hirschgulasch mit Preiselbeeren

Zartes Hirschgulasch mit Preiselbeeren in feiner Rotweinsauce mit Orangenaroma: das perfekte Rezept für Festtage.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,4 h



Zutaten

1 kg	Hirschfleisch
380 g	Zwiebeln
1 Stk.	Karotte
130 ml	Öl
1 EL	Paradeisermark
1 EL	Mehl
250 ml	Rotwein
1 l	Wildfond
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Wacholder
1 Prise	Orangenschale
4 Stk.	Nelken
2 Zweige	Thymian
1 Prise	Majoran
125 ml	Rotwein
2 EL	Mehl
1 EL	Rotweinessig
1 EL	Schlagobers
1 Handvoll	Preiselbeeren

Zubereitung

1. Die Zubereitung eines schmackhaften **Hirschgulaschs mit Preiselbeeren** lässt sich in der heimischen Küche mit verschiedenen Wildarten variieren. Zwiebeln schälen und schneiden und zusammen mit der kleingehackten Karotte in heißem Öl rösten. Das Paradeisermark hinzugeben und unter Rühren weiter rösten.
2. Etwas Mehl hinzugeben und zum Andicken der Sauce verrühren. Portionsweise Rotwein aufgießen und durchrösten. Mit Wildfond befüllen und 45 Minuten kräftig kochen.
3. Das Hirschfleisch würfeln, salzen und pfeffern. In eine Pfanne geben und von allen Seiten rösten. Wachholder, der Abrieb einer Orange, Nelken, Thymian und Majoran sowie das Hirschfleisch zur Sauce geben. Gulasch bis zu 2 Stunden auf kleiner Flamme köcheln, dies lässt das Fleisch besonders zart werden.
4. Mit Rotweinessig und Schlagobers das Gulasch verfeinern und nach Belieben nochmals Mehl und Rotwein verrühren. Das Hirschgulasch mit Preiselbeeren anrichten und dem Gericht damit eine fruchtig Note verleihen.

Tipp

Als Beilage empfehlen wir Spätzle oder Serviettenknödel. Alternativ zu Hirsch lassen sich folgenden Wildfleischsorten verwenden: Reh, Wildschwein, Hase oder Gams.