Hirschgulasch mit Steinpilzen

In der Jagdsaison kann dieses Rezept des Hirschgulaschs mit Steinpilzen vollends überzeugen. Aber auch außerhalb der Saison ein absoluter Klassiker.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,8 h

Zutaten

1 kg	Hirschfleisch
3 EL	Butterschmalz
200 g	Zwiebel
1 Stk.	Karotte
1 Stk.	Sellerieknolle
1 Handvoll	Steinpilze
1 EL	Tomatenmark
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
6 Stk.	Wacholderbeeren
3 Stk.	Nelken
2 Zweige	Thymian
200 ml	Rotwein
400 ml	Wildfond
1 EL	Essig
4 EL	Preiselbeerkompott
1 Prise	Zucker
1 Tupfer	Schlagobers (nach Belieben)

Zubereitung

1. Das leckere Hirschgulasch mit Steinpilzen ist ein absoluter Klassiker und gelingt auch ungeübten Köchen. Dazu zuerst getrocknete Steinpilze einweichen. Diese dazu ungefähr 1 Stunde in kaltes Wasser legen, danach auspressen und würfeln. Das Einweichwasser zur Seite stellen. Vor dem Anbraten des Fleisches das Gemüse vorbereiten. Dazu die Zwiebel schälen und würfeln. Die Karotten schälen und ebenso würfeln, genauso wie den Sellerie.

2. Das Hirschgulasch unter fließendem Wasser waschen und trocken tupfen. Einen großen Bräter mit Butterschmalz auf mittlerer Hitze erwärmen und das Gulasch scharf von allen Seiten anbraten. Falls das Fleisch nicht auf einmal anzubraten geht, jede Portion einzeln scharf anbraten, rausnehmen und zur Seite stellen, bis das gesamte Gulasch angebraten ist.

3. Nun Steinpilze, Karotten, Sellerie und Zwiebeln hinzugeben und im Fleischfett anbraten. Tomatenmark dazugeben und anschwitzen. Das Ganze nach und nach mit der Hälfte des Rotweins, Pilzwasser und des Fonds ablöschen.

4. Nun das Fleisch hinzufügen und den Rest des Rotweins, Pilzwassers und Fonds hinzugeben. Wacholderbeeren und Nelken zerdrücken und mit dem Thymian, Rotweinessig und die Hälfte der Preiselbeeren dazugeben. Je nach Geschmack noch ein wenig Zucker zufügen.

5. Das Fleisch innerhalb von 2,5 bis 3 Stunden weich kochen. Dabei gelegentlich umrühren und den Topf immer wieder abdecken. Erst in der letzten halben Stunde diesen abnehmen, dann kann die Sauce besser eindicken. Nach der Garzeit die restlichen Preiselbeeren unterrühren und noch mal abschmecken. Mit Salz, Pfeffer und Rotwein abschmecken und heiß servieren.

Tipp

Sehr lecker ist das Hirschgulasch mit Steinpilzen auch, wenn man die Sauce ein wenig mit Sahne andickt, das sorgt allerdings dafür, dass die kräftige dunkle Farbe sich verändert. Als Beilagen schmecken Semmelknödel, Spätzle, Kartoffeln und auch Rotkohl sehr lecker.