

# Hirschgulasch

Das Hirschgulasch ist ein deftiges Gericht für Wild Liebhaber. Mit diesem Rezept gelingt das schmackhafte Gulasch.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 2,0 h

**Gesamtzeit:** 2,5 h



## Zutaten

1 kg	Hirschfleisch (z.b. von der Schulter)
3 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a> (mittelgroß)
1 EL	Butterschmalz
2 EL	Tomatenmark
250 ml	Rotwein
750 ml	Wildfond (oder Rindsuppe)
2 Blätter	Lorbeerblätter
6 Stk.	Wacholderbeeren
1 EL	Thymian (getrocknet)
2 TL	Majoran (getrocknet)
5 Stk.	Pimentkörner
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
2 EL	Preiselbeermarmelade
1 EL	Mehl

## Zubereitung

1. Für das **Hirschgulasch** das Fleisch schon eine Stunde vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen. In grobe Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und klein hacken.
2. Das Butterschmalz in einem Bratentopf erhitzen und das Fleisch rundum scharf anbraten. Das Hirschfleisch vom Topf nehmen.

3. Eventuell noch etwas Butterschmalz zugeben und die Zwiebeln goldgelb, glasig dünsten. Das Tomatenmark hinzugeben und kurz mitrösten.
4. Jetzt mit Rotwein ablöschen und auf etwas mehr als die Hälfte reduzieren lassen.
5. Nun das Hirschfleisch und die Gewürze hinzufügen. Mit dem Wildfond aufgießen, umrühren und zugedeckt bei geringer Hitze 90-120 Minuten schmoren lassen.
6. Mit Preiselbeermarmelade, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Mehl mit wenig kaltem Wasser verrühren und das Hirschgulasch damit binden.
7. Noch weitere 10 Minuten köcheln lassen und fertig ist das vorzügliche Gericht.

## **Tipp**

Klassisch werden zum Hirschgulasch Knödel serviert. Aber auch Spätzle schmecken als Beilage wunderbar.