Kräftiges Hirschgulasch

Das Rezept für ein kräftiges Hirschgulasch erfordert ein wenig Zeit, wird aber bei allen Gästen ein absolutes Highlight sein. Einfach mal probieren, schmeckt einfach herrlich!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

5 EL	Öl
1 EL	Tomatenmark
1 EL	Mehl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Flasche	Rotwein
1 Stk.	Lorbeerblatt
4 Stk.	Wacholderbeeren
1 kg	Hirschfleisch
260 g	Schalotten
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Zitrone

1 Zweig	Rosmarin
1 Zweig	Thymian

Zubereitung

1. Damit kräftiges Hirschgulasch richtig gelingt, zuerst das Fleisch richtig gut unter fließendem Wasser abwaschen und anschließend trocken tupfen. Vom Fleisch Sehnen und Haut entfernen und dann in gleichgroße Würfel schneiden.

2. So ungefähr in der Größe von 3 cm. Danach die Schalotten und den Knoblauch abziehen, die Zitrone heiß abspülen und die Schale nach dem trocken reiben dünn abschälen. Thymian und Rosmarin ebenfalls abspülen und trocknen. Schalotten halbieren und den Knoblauch in dünne Scheiben schneiden.

3. In einem großen Topf Öl richtig heiß werden lassen und das Fleisch kräftig von allen Seiten bräunlich anbraten. Sollte nicht alles Fleisch auf einmal in den Topf passen, dies portionsweise anbraten. Die Bratenstücke dürfen beim Anbraten nur nebeneinander und nicht übereinander liegen.

4. Ist alles Fleisch kräftig angebraten dies aus dem Topf nehmen und die Schalotten kurz im Bratfett mit andünsten. Danach Knoblauch und Tomatenmark zugeben und Mehl dazugeben. Unter ständigem Rühren ungefähr 1,5 Minuten dünsten, dann das Fleisch wieder dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Für eine leckere Sauce Rotwein in den Topf geben und aufkochen lassen. Das ganze Fleisch muss hierbei mit Flüssigkeit bedeckt sein, falls nötig mit Wasser auffüllen. Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, Zitronenschale, Rosmarin und Thymian ebenfalls in den Topf geben, und bei geringer Hitze im geschlossenen Topf circa 50 Minuten schmoren lassen.

6. Abermals das Fleisch aus der Flüssigkeit nehmen und warm stellen. Den Topf nicht mehr schließen, sondern mit großer Hitze einkochen. Wenn die Sauce schön sämig ist, dass Fleisch wieder zurückgeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort heiß servieren.

Tipp

Das kräftige Hirschgulasch schmeckt besonders lecker mit selbst gemachten Semmelknödel oder aber auch mit frischem herzhaften Baguette. Auch ein frischer grüner Salat passt wunderbar.