# Omas Hirschgulasch

Omas Hirschgulasch ist eine delikate Wildspezialität und schmeckt alle Tage. Die Kochzeit für das Rezept dauert etwas länger, aber es lohnt sich bestimmt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 1,5 h

**Gesamtzeit:** 2,0 h



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 1.5 kg | Hirschfleisch |
| 100 g | Räucherspeck |
| 2 EL | Butterschmalz |
| 3 Stk. | Zwiebel rot |
| 2 EL | Tomatenmark |
| 2 EL | Mehl |
| 300 ml | Rotwein |
| 500 ml | Wasser |
| 400 ml | Wildfond |
| 8 Stk. | Wacholderbeeren |
| 3 Stk. | Lorbeerblätter |
| 0.5 TL | Thymian (getrocknet) |
| 4 EL | Johannisbeermarmelade |
| | Salz und Pfeffer |
| 50 ml | Schlagobers |

## Zubereitung

1. Für **Omas Hirschgulasch** das Fleisch würfelig schneiden. Den Räucherspeck ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

2. Den Speck in einem heißen Schmortopf auslassen, danach wieder vom Topf nehmen und beiseite stellen. Butterschmalz im Topf erhitzen und das Gulaschfleisch rundum anbraten.

Salzen und pfeffern und danach aus dem Topf nehmen.

3. Die zerhackten Zwiebeln glasig dünsten, Tomatenmark zugeben und kurz anschwitzen. Mit Mehl stäuben und verrühren. Das Fleisch wieder zugeben, mit Rotwein, Wasser und Wildfond aufgießen. Lorbeerblätter, Wacholderbeeren und Thymian dazugeben. Aufkochen lassen und zugedeckt zirka 1,5 Stunden bei geringer Hitze schmoren lassen.

4. Die Lorbeerblätter entfernen, Speckwürfel und Johannisbeermarmelade hinzugeben. Zirka weitere 15 Minuten garen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zuletzt das Schlagobers einrühren.

## Tipp

Zu Omas Hirschgulasch werden klassisch Serviettenknödel oder Spätzle serviert.