

Lollo`s Hirschgulasch



Zutaten: (4 Personen, ca. 110 Minuten Kochzeit)

- **1000 g Hirschgulasch** – (oder Rehulasch in kleinen Stücken)
- **4 mittelgroße Zwiebeln** – (in Scheiben schneiden)
- **20 g Butterschmalz** – (oder Sonnenblumenöl)
- **500 ml Wildfond** – (oder Fleischbrühe)
- **250 ml Rotwein** – (trocken)
- **400 g frische Steinpilze** – (oder Waldpilze aus dem Glas abtropfen)
- **1 TL Salz, schwarzer Pfeffer**
- **2-3 St Lorbeerblätter** – (wenn zur Hand, sonst weglassen)
- **2 EL Tomatenmark** – (3-fach)
- **4 EL Mehl**
- **4 EL Sahne**
- **1 TL Zucker**
- **1 Schuss Rotweinessig**
- **1 EL Wild-Gewürzmischung** – (oder 3 Piment, 4 Wacholderbeeren, 3 Nelken)

Zubereitung:

1. Den Hirschgulasch in kleine Stücke schneiden. Anschließend Piment, Wacholderbeeren, Nelken in eine Pfeffermühle über das Fleisch mahlen, oder in Gänze hinzugeben. Jetzt noch ca. 15-mal mit der Pfeffermühle den schwarzen Pfeffer darüber mahlen.
2. In einen Schmortopf das Butterschmalz heiß werden lassen und das Fleisch hinzugeben, dieses solange schmoren, bis Röst-Aromen entstehen.
3. Die Zwiebelringe zum Fleisch geben und glasig anschmoren, danach die Pilze und das Tomatenmark begeben und immer wieder gut durchrühren.
4. Das Gemenge mit den Rotwein ablöschen, etwas köcheln lassen und dann den Wildfond oder die Fleischbrühe hinzugeben.
5. Nach ca. 10 Minuten Kochzeit dann den Zucker und einen Schuss Rotweinessig, sowie das Lorbeerblatt beimischen, Deckel drauf und ca. 90 Minuten auf kleiner Stufe köcheln lassen.
6. Zum Schluss wird das Mehl mit der Sahne vermischt und dem Gulasch beigemengt. Noch kurz aufkochen lassen und das Salz hinzugegeben, fertig.

Das Gulasch serviere ich mit Spätzlen und Apfelrotkohl.

Dazu passt ein leckerer Eisbergsalat mit Kirschtomaten.







Dazu passt sehr gut
ein Spätburgunder
von der

- Ahr
- Rheingau
- Baden