

Hirschgulasch

Für 4 Personen

Zutaten:

- 1,0 kg Hirschgulasch mager
- 500 g Zwiebelwürfel
- 2 EL Rapsöl
- 1 EL Paprikapuder edelsüß
- 2 EL Tomatenmark
- 0,1 Ltr. Rotwein
- 0,2 Ltr. Wildfond
- 2 EL Preiselbeeren
- 3 Stück Wacholderbeere
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Das Hirschgulasch im heißen Öl von allen Seiten scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Zu dem Fleisch die Zwiebel geben und Farbe nehmen lassen. Mit Paprikapulver bestäuben und die Hitze etwas verringern. Das Tomatenmark dazu geben und gut verrühren, mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Mit Wildfond auffüllen und die Preiselbeeren dazu geben. In einem kleinen Gewürzbeutel die zerdrückten Wacholderbeeren dazu geben und etwa 1,5 Stunden mit Deckel bei 180 Grad im Ofen garen. Das Gulasch mit angerührter Stärke anbinden und abschmecken.