

HIRSCH-SAFTGULASCH „WILDMEISTER ART“



Vorbereitung und Kochzeit ca. 2,5 Stunden



Zutaten für 4 Personen:

800g Gemüsezwiebeln, 50g Butterschmalz, 1 kg Hirschfleisch oder fertig geschnittene Gulaschstücke, 3 Knoblauchzehen, 1 TL Kümmel, 2 EL Paprikapulver (edelsüß), 2 EL Tomatenmark, 3 EL Rotweinessig, 400 ml kräftige Fleischbrühe, 2 Lorbeerblätter, Salz, Pfeffer.



Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen und würfeln. Anschließend Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und die Zwiebeln darin bei schwacher bis mittlerer Hitze 30 Minuten lang goldbraun schmoren, regelmäßig umrühren.
2. In der Zwischenzeit das Hirschfleisch in 3-4 cm große Würfel schneiden, wenn der Gulasch nicht fertig geschnitten war. Den Knoblauch schälen und zusammen mit dem Kümmel fein hacken.
3. Paprikapulver, Tomatenmark, Essig und Fleischbrühe verrühren und dann zu den Zwiebeln gießen.
4. Das geschnittenen Fleisch, Lorbeerblätter, Knoblauch und Kümmel hinzufügen. Deckel auflegen und das Gulasch bei schwacher bis mittlerer Hitze drei bis vier Stunden auf dem Herd oder bei 180° im Backofen schmoren, bis die Zwiebeln zerfallen sind und das Fleisch schön zart ist.
5. Das Gulasch anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken und dann die Lorbeerblätter entfernen. Frisches Bauernbrot oder Bandnudeln passen am besten zum Gulasch.