



50

HIRSCH- ODER REHEINTOPF



Zubereitung 20 Minuten, Garzeit ca. 2 Stunden



Zutaten für 4 Personen:

600 g Hirsch- oder Rehglasch, 1 TL Pflanzenöl, 2 Zwiebeln, 600 ml Wildfond, 500 g Karotten, 750 g festkochende Kartoffeln, Salz, Pfeffer, frischer Schnittlauch, Für das Gewürzsträußchen: 2 Lorbeerblätter, 1 Stange Staudensellerie, 3 Zweige frischer Thymian, 1 Bund Petersilie.



Zubereitung:

1. Öl in einer Pfanne erhitzen und Fleisch evtl. in 2 Partien rundherum anbraten, bis es Farbe bekommen hat. In einen großen Topf füllen.
2. Zwiebeln schälen, halbieren, in Scheiben schneiden und ca. 5 Minuten in der Pfanne anbraten, bis sie weich werden und Farbe bekommen. Zwiebeln mit dem Fond zum Fleisch geben.
3. Lorbeerblätter waschen, Staudensellerie putzen, Petersilie und Thymian waschen und trocken schütteln. Daraus den Gewürzstrauß binden und in den Topf geben. Zum Kochen bringen und abgedeckt ca. 40 Minuten köcheln lassen.
4. Karotten waschen, in grobe Stifte schneiden, in den Topf geben und abgedeckt ca. 15 Minuten garen. Kartoffeln waschen, in große Stücke schneiden, in den Topf geben und abgedeckt ca. 30-40 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Gewürzsträußchen entfernen.
5. Hirscheintopf servieren und mit Petersilie bestreuen.

