

Hirschgulasch mit Würzrahmsauce

Zutaten:

600-800 g Hirschfleisch aus der Schulter
50 g Butterschmalz
2 kleingeschnittene Zwiebeln
5 zerstoßene Wacholderbeeren
100 ml Rotwein
150 ml Fleischbrühe (es darf Instant sein)
1 EL Johannisbeergelee
je 1 TL gerebelten Majoran und Thymian
1 Becher Crème fraîche
(200 g Schmand oder saure Sahne gehen auch)
Pfeffer aus der Mühle, Salz

Zubereitung:

Hirschfleisch in gulaschgroße Stücke schneiden, in eine Schüssel geben. Mit Pfeffer, Salz und Cayennepfeffer würzen, durchmischen.

Im Bratentopf das Butterschmalz erhitzen, darin das Gulasch bei mittlerer Hitze anbraten.

Bratensatz zwischendurch mit Rotwein anlösen.

Zwiebeln und Wacholderbeeren zugeben und anschmoren. Majoran und Thymian einstreuen und durchmischen.

Fleischbrühe angießen und das Hirschgulasch bei geschlossenem Deckel und mittlerer Hitze eine gute Stunde weich schmoren.

Johannisbeergelee und Crème fraîche zum Gulasch geben, alles durchrühren, mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Beilagen:

Kartoffelspalten oder Klöße halb und halb, Feldsalat