

## Herbst ist Wild angesagt

# Hirschgulasch

### Zutaten

- 1 kg** Gulasch, vom Hirsch
- 3 EL** Butterschmalz
- 200 g** Zwiebel(n), klein gewürfelt
- 1** Möhre(n), klein gewürfelt
- 1 Stück(e)** Knollensellerie, klein gewürfelt
- 1 Handvoll** Steinpilze, getrocknete und 100 ml Einweichwasser
- 1 EL** Tomatenmark
- Salz und Pfeffer
- 6** Wacholderbeere(n), etwas zerdrückt
- 3** Nelke(n), etwas zerdrückt
- etwas** Thymian
- 200 ml** Wein, rot, trocken
- 400 ml** Wildfond
- 1 EL** Rotweinessig oder Aceto Balsamico
- 4 EL** Preiselbeerkompott
- evtl.** Zucker
- evtl.** Sahne

## Zubereitung

**Arbeitszeit:** ca. 40 Min. / **Koch-/Backzeit:** ca. 3 Std. / **Schwierigkeitsgrad:** normal / **Kalorien p. P.:** keine Angabe

Die getrockneten Steinpilze 1 Stunde in kaltem Wasser einweichen. Dann auspressen und in kleine Stücke schneiden.

Das Gulasch abtropfen lassen und trockentupfen. Das Butterschmalz im Bräter erhitzen, die Gulaschstücke portionsweise darin scharf anbraten und wieder herausnehmen.

Zwiebeln, Möhre, Sellerie und Steinpilze im Bräter anbraten. Das Tomatenmark anschwitzen und nach und nach mit etwas von dem Rotwein, Wildfond und Pilzwasser ablöschen. Maximal aber vom Rotwein etc. die Hälfte, dann das Fleisch hinzugeben, salzen und pfeffern. Dann den restlichen Rotwein, Einweichwasser, Gewürze, Rotweinessig und 2 EL von den Preiselbeeren und evtl. eine Prise Zucker hinzugeben. Bei geschlossenem Deckel ca. 2 ½ -3 Stunden schmoren, bis das Fleisch zart ist, gelegentlich umrühren. Evtl. die letzte halbe Stunde ohne Deckel schmoren, damit die Sauce besser eindicken kann.

Zum Schluss die restlichen Preiselbeeren hinzufügen, evtl. mit Salz, Pfeffer, Rotwein abschmecken und wer mag, gibt einen Schuss süße Sahne dazu. Sahne lasse ich aber weg, weil die schöne dunkelbraune Farbe und der Geschmack der Sauce genug ist.

Dazu einen Pinot Noir aus dem Wallis, zum Beispiel einen Lucifer von Adrian Mathier Salgesch

En Guete und Prost