

Rezept

Hirschgulasch mit Äpfeln

Ein Rezept von Hirschgulasch mit Äpfeln, am 09.06.2026

Zutaten

2	große Zwiebeln	3 EL	Sonnenblumenöl
750 g	Hirschgulasch	400 ml	Rinderbrühe
100 ml	Rotwein (ersatzweise Rinderbrühe)		½ TL Pimentkörner
	½ TL Wacholderbeeren	4	ganze Nelken
2	Lorbeerblätter		je 1 TL getrockneter Majoran und Thymian
3	Äpfel (z. B. Elstar)	1 TL	frisch gepresster Zitronensaft
2 EL	Zucker	100 ml	Apfelsaft
1 TL	Speisestärke	3 EL	Schmand
3 TL	Preiselbeeren (aus dem Glas)		Salz
	Pfeffer		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 435 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebeln abziehen und würfeln. Das Öl in einem Topf erhitzen und das Fleisch darin bei starker Hitze 5 Min. rundum scharf anbraten, dann die Zwiebeln zugeben und ca. 5 Min. mitbraten. Rinderbrühe und Rotwein angießen. Pimentkörner, Wacholderbeeren, Nelken, Lorbeerblätter, Majoran und Thymian zugeben. Den Topf schließen und alles bei mittlerer Hitze ca. 1 Std. schmoren lassen, dabei gelegentlich umrühren.
2. Inzwischen die Äpfel schälen, in Spalten schneiden und dabei das Kerngehäuse entfernen. Damit die Äpfel nicht braun werden, in eine Schüssel geben, mit Wasser bedecken und den Zitronensaft zugeben.
3. In einer Pfanne bei schwacher Hitze den Zucker unter Rühren erhitzen, bis er schmilzt. Mit dem Apfelsaft ablöschen. Die Apfelspalten aus dem Wasser nehmen, in die Pfanne geben und zugedeckt ca. 2 Min., dann weitere ca. 4 Min. offen garen, bis die Flüssigkeit verdampft ist.
4. Die Speisestärke mit 4 EL kaltem Wasser glatt rühren, zum Gulasch geben und alles noch einmal aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen, Schmand und Preiselbeeren einrühren und das Gulasch mit Salz und Pfeffer würzen. Mit den Apfelspalten servieren.