Rezept

# Hirschgulasch mit Äpfeln

Ein Rezept von Hirschgulasch mit Äpfeln, am 23.05.2025

## Zutaten

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

## 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.