

Rezept

Hirschgulasch mit Kirschwein und Grappabirnen

Ein Rezept von Hirschgulasch mit Kirschwein und Grappabirnen, am 29.03.2023

Zutaten

| | |
|--|--|
| 2 Zwiebeln (00 g) | 1 kleine Möhre (00 g) |
| 100 g Knollensellerie | 4-5 Zweige Thymian |
| 1,2 kg Hirschschulter | Salz |
| schwarzer Pfeffer | 2 TL gemahlenes Wildgewürz |
| 3 großzügige Prisen Mehl | 3 EL Pflanzenöl |
| 2 EL Tomatenmark | 3 EL Aceto balsamico |
| 500 ml kräftiger Rotwein | 250 ml Kirschwein (oder roter Portwein) |
| 1 l Wildfond (aus dem Glas) | 3 Lorbeerblätter |
| je 1 TL je 1 TL Pimentkörner, schwarze Pfefferkörner und Wacholderbeeren | 1 TL Kartoffelstärke |
| 2 kleine Birnen (50 g) | 2 TL Johannisbeergelee |
| 1 EL Grappa (ital. Tresterbranntwein) | 1 TL brauner Zucker |
| | 1 TL Butter |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen und 1 cm groß würfeln. Möhre und Sellerie waschen, putzen, schälen und ebenfalls 1 cm groß würfeln. Thymian waschen und trocken schütteln. Das Fleisch in 6 cm große Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Mit Salz, Pfeffer und Wildgewürz würzen, mit Mehl bestäuben und gut mischen.
2. Das Öl in einem großen Topf (28 cm Ø) erhitzen. Das Fleisch darin 3 Min. braten, wenden und 5 Min. weiterbraten. Zwiebeln und Gemüse zugeben und 2 Min. rösten. Tomatenmark unter Rühren 2 Min. mitrösten. Mit Essig ablöschen und 5 Min. einkochen lassen.
3. Rotwein und Kirschwein mischen. Das Fleisch mit einem Schuss davon ablöschen und 5 Min. vollständig einkochen lassen. Noch zweimal wiederholen. Wildfond zugießen und aufkochen lassen. Thymian und Gewürze zugeben und das Fleisch abgedeckt bei schwacher Hitze in etwa 2 Std. weich schmoren.
4. Das Fleisch herausheben. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren und in den Topf zurückgießen. Das Fleisch zurückgeben und nochmals aufkochen. Die Kartoffelstärke mit etwas kaltem Wasser verquirlen. Mit dem Johannisbeergelee in die Sauce rühren und 3 Min. sämig einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Die Birnen schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Viertel in Spalten schneiden. Kurz vor dem Servieren in einem Pfännchen den Zucker hellbraun karamellisieren lassen. Die Birnen darin 2 Min. braten. Wenden und 1 Min. weiterbraten. Grappa und Butter einrühren und durchschwenken.

6. Das Ragout in vorgewärmten tiefen Tellern anrichten. Mit den Grappabirnen garnieren und mit Eierspätzle, Semmelknödeln und z. B. Rosenkohl servieren.