

Rezept

Hirschgulasch mit Möhren

Ein Rezept von Hirschgulasch mit Möhren, am 11.06.2026

Zutaten

200 g Möhren	80 g Knollensellerie
1 Zwiebel	500 g Hirschgulasch
3 EL Öl	Salz
Pfeffer	1 EL Tomatenmark
200 ml trockener Rotwein	200 ml Wildfond (aus dem Glas) oder Fleischbrühe
1 TL getrockneter Thymian	1 Lorbeerblatt
1-2 TL Mehl	1 TL Preiselbeerkonfitüre (aus dem Glas)

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 600 kcal

Zubereitung

1. Möhren und Sellerie putzen, waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Das Hirschgulasch, falls nötig, noch etwas kleiner schneiden.
2. Öl in einem weiten Topf erhitzen und das Fleisch darin bei starker Hitze in zwei Portionen anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann herausnehmen. Gemüse- und Zwiebelwürfel im heißen Bratöl anbraten. Tomatenmark einrühren und anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch wieder zugeben. Rotwein und Fond oder Brühe zugießen. Thymian und Lorbeerblatt zugeben, aufkochen, bei mittlerer Hitze ca. 1 Std. 15 Min. geschlossen schmoren lassen.
3. Mehl und 2 EL kaltes Wasser verrühren, in das Gulasch rühren und ca. 5 Min. offen köcheln lassen. Mit Preiselbeeren, Salz und Pfeffer abschmecken.