

Rezept

Hirschgulasch mit Steinpilzen

Ein Rezept von Hirschgulasch mit Steinpilzen, am 19.05.2024

Zutaten

8 g gehackte, getrocknete Steinpilze	150 g Möhren
100 Knollensellerie	1 Zwiebel
50 g durchwachsener Speck	1 kg Hirschgulasch
1 EL Mehl	1 EL Tomatenmark
1 EL Hagebuttenkonfitüre	200 ml trockener Rotwein
1 TL getrocknete italienische Kräuter	Salz
Pfeffer	1 Lorbeerblatt

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

Zubereitung

1. Pilze 1 Std. in 150 ml warmem Wasser einweichen. Römertopf wässern. Möhren und Sellerie schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel schälen. Zwiebeln und Speck fein würfeln. Gulasch evtl. etwas kleiner schneiden.
2. Mehl, Tomatenmark, Hagebuttenkonfitüre und 2 EL Wasser glatt verrühren. Gemüse, Zwiebel, Fleisch und Konfitüremischung in den Römertopf geben.
3. Eingeweichte Pilze samt Einweichflüssigkeit, Wein, Kräuter, ½ TL Salz, Pfeffer und Lorbeerblatt zugeben und alles verrühren. Zugedeckt bei 220° (Umluft 200°) 90 Min. garen. 10 Min. vor Garzeitende den Deckel abnehmen, umrühren und offen fertig garen. Dazu schmecken Kartoffelklöße.