

Rezept

Hirschgulasch mit bunten Möhren

Ein Rezept von Hirschgulasch mit bunten Möhren, am 26.04.2024

Zutaten

750 g TK-Hirschschaftbraten (aus der Schulter; ohne Knochen, gespickt)	10 g getrocknete Steinpilze
2 Knoblauchzehen	4 Schalotten
Salz	4 EL Olivenöl
1 EL Tomatenmark	Pfeffer
4 Wacholderbeeren	240 ml Rotwein (ersatzweise roter Traubensaft)
500 ml Wildfond (Glas) oder Fleischbrühe	2 Lorbeerblätter
1/2 Bund Petersilie	500 g TK-bunter Möhrenmix

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

Zubereitung

1. Fleisch 4 Std. bei Raumtemperatur oder über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen, dann waschen, trocken tupfen und in 2-3 cm große Stücke schneiden.
2. Die Steinpilze in 100 ml heißem Wasser 20 Min. einweichen. Inzwischen Schalotten und Knoblauch schälen. Schalotten vierteln, Knoblauch in Scheiben schneiden. Steinpilze in ein Sieb abgießen, den Sud auffangen. Pilze hacken.
3. In einem Schmortopf 3 EL Olivenöl erhitzen. Das Fleisch portionsweise bei starker Hitze unter Wenden 5 Min. braun anbraten, jeweils aus dem Topf nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen. Ist alles angebraten, das gesamte Fleisch wieder in den Topf geben. Schalotten und Knoblauch hinzufügen und 2-3 Min. mitbraten. Tomatenmark einrühren und kurz anrösten. Alles mit dem Wein ablöschen. Die Pilzmarinade zum Fleisch gießen. Steinpilze, Wacholderbeeren und Lorbeerblätter hinzufügen. Das Gulasch nochmals salzen und pfeffern und bei halb aufgelegtem Deckel 1 Std. schmoren, dabei nach und nach den Fond oder die Brühe angießen.
4. Nach 1 Std. die gefrorenen Möhren zum Gulasch geben und alles 30-40 Min. weiterschmoren. Petersilie waschen und trocken schütteln, Blättchen abzupfen, hacken und zum Gulasch geben. Dazu schmecken Salzkartoffeln mit Thymian oder Nudeln, z. B. Eierspätzle oder Bandnudeln in Butter geschwenkt.