

Rezept

Hirschragout mit Preiselbeeren

Ein Rezept von Hirschragout mit Preiselbeeren, am 26.04.2024

Zutaten

- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1 Lorbeerblatt | 1/2 TL schwarze Pfefferkörner |
| 3 Pimentkörner | 4 Wacholderbeeren |
| 1 Stängel Thymian | Salz |
| 300 g Hirschfleisch aus der Schulter | 1 Zwiebel |
| je 100 g Möhre, Knollensellerie und Petersilienwurzel | 1 EL Sonnenblumenöl |
| 1/2 EL Mehl | 50 ml trockener Rotwein |
| 2 EL Preiselbeerkompott | 2 EL Crème fraîche |
| | schwarzer Pfeffer |

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
| **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. In einem Topf 1 l Wasser mit dem Lorbeerblatt, Pfeffer- und Pimentkörnern, Wacholderbeeren, Thymian und 1/2 TL Salz aufkochen. Das Fleisch hineinlegen und 40 Min. in der siedenden Brühe garen. Das Hirschfleisch anschließend aus der Brühe nehmen und in 3 cm große Würfel schneiden.
2. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Das Wurzelgemüse schälen, putzen und in 2 cm große Würfel schneiden. Das Öl in einem Bräter erhitzen und das Gemüse darin anrösten, bis es leicht braun wird. Die Fleischwürfel zugeben und unter das Gemüse mengen.
3. Von der Brühe 250 ml abmessen und in den Bräter geben. Einmal aufkochen, dann Fleisch und Gemüse zugedeckt bei schwacher Hitze 30 Min. garen. Zwischendurch umrühren und eventuell Flüssigkeit nachgießen.
4. Den Rotwein zum Hirschgulasch gießen, das Mehl darüberstreuen, unterrühren und 3 Min. kochen lassen. Die Crème fraîche und das Preiselbeerkompott unter das Gulasch rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.