

Hirschgulasch

Ergibt muss ich mal Ruthi fragen

Arbeitszeit 30min

Kochzeit 30min

Zutaten:

- Etwas Schmelz oder Oel
- 1kg Hirschfleisch in Wuerfel geschnitten
- 4 Zwiebeln geschalt in grobe Wuerfel geschnitten
- 1/2l Wildfond
- 1 Glas Rotwein trocken
- Etwas Sahne
- Salz, Pfeffer
- Korianderpulver
- 2 Wacholderbeeren
- 4 Koerner Piment
- 1 Dose Pfifferlinge mittelgross ohne Bruehe
- 2EL Preiselbeeren
- (ggf. etwas Mehl+Wasser zum andicken der Sauce)

Schweineschmalz erhitzen, Fleisch und Zwiebeln darin anbrate

Rotwein und Wildfond angiessen

Wuerzen mit Salz, Pfeffer, Koriander, Piment und Wacholderbeeren

Bei mittlerer Hitze zugedeckt garen, immer darauf achten das die Fluessigkeit nicht restlost verkocht, sonst neue Fluessigkeit angiessen

Pfifferlinge ans Fleisch geben.

Kurz vor Ende der Garzeit Preiselbeeren und Sahne dazu geben, (ggf. Sauce andicken)

Von Ruthi (bzw. Matthias)

Revision #1

Created 3 June 2018 18:13:47 by Martin Gafert

Updated 6 January 2020 13:27:35 by Martin Gafert