Hirschgulasch

Ergibt muss ich mal Ruthi fragen
Arbeitszeit 30min
Kochzeit 30min

Zutaten:

- Etwas Schmelz oder Oel
- 1kg Hirschfleisch in Wuerfel geschnitten
- 4 Zwiebeln geschaelt 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 2018-06-03 18:13:47 UTC by Martin Gafert
Updated 2020-01-06 13:27:35 UTC by Martin Gafert