

# Deftiges Damhirschgulasch



800 Gramm	Damhirschgulasch
0 x	Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Teelöffel	geschrotete Pfefferkörner
1 Teelöffel	Majoran
0.5 Teelöffel	Thymian
0.5 Teelöffel	Kümmel
2 x	Knoblauchzehen
3 Esslöffel	Butterschmalz
2 x	Zwiebeln
1 x	rote und grüne Paprikaschote
3 Esslöffel	Tomatenmark
4 Esslöffel	Mehl
0.25 Liter	Rotwein
0.5 Liter	Gemüsebrühe
1 Teelöffel	Zitronenschale
1 Esslöffel	Paprikapulver
1 Prise	Zucker
1 Bündel	Petersilie

Das küchenfertige Damhirschgulasch unter fließendem Wasser abwaschen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pfefferkörner, den Majoran, den Thymian, den Kümmel und die feingehackten Knoblauchzehen vermischen und das Fleisch damit einreiben.

Das Butterschmalz in einem Topf erhitzen und das Damhirschgulasch darin rundherum Farbe nehmen lassen.

Die Zwiebeln schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Paprikaschoten putzen, waschen, in Streifen schneiden, mit den Zwiebeln zum Fleisch geben und kurz mitbraten.

Das Tomatenmark unterrühren, das Gulasch mit Mehl bestäuben, anschließend mit Rotwein ablöschen und mit der Gemüsebrühe auffüllen.

Das Gulasch mit Zitronenschale, Paprikapulver, Zucker, Salz und Pfeffer würzen und bei mäßiger Hitze 80 bis 90 Minuten schmoren lassen. Nach Ende der Garzeit das Gulasch nochmals kräftig abschmecken, anrichten, ausgarnieren und mit gehackter Petersilie bestreut servieren.