

Hirschragout mit Maronen

Dieses Rezept Hirschragout mit Maronen ergibt ein im Geschmack pikant würziges, dezent zart süßliches Gulaschgericht mit Wildfleisch.

Wobei man dazu auch Rehfleisch, Lammfleisch oder nach persönlichem Geschmack auch Rindfleisch verwenden kann



Zutaten: für 4 Personen

500 g Hirschbraten
2 EL Öl zum Braten
2 Zwiebeln
2 Möhren
1 große Lauchstange
20 g getrocknete Steinpilze
200 g gekochte Maronen (Esskastanien)
4 – 6 Wacholderbeeren
2 getrocknete Gewürznelken
1 Stängel frischen Thymian oder
1 gestrichener TL getrockneter Thymian
350 ml trockener Rotwein
150 – 200 ml Brühe
Ca. 100 ml Pilzeinweichwasser
1 ½ EL Johannisbeergelee
100 ml Schlagsahne
1 – 2 TL Speisestärke
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Für die Zubereitung etwa 1 Stunde zuvor die getrockneten Steinpilze in ca. 150 ml lauwarmes Wasser einweichen.

Danach durch ein Sieb abseihen und das Einweichwasser darunter auffangen und für später aufheben.

Wildfleisch in kleinere Würfel schneiden.

Zuvor die dünne Haut, welche das Hirschfleisch umgibt, entfernen.

Zwiebeln in kleine Würfel schneiden.

Geputzte Möhren in dünne Scheiben schneiden.

Lauch in Ringe schneiden.

Frische **Maronen** mit einem Messer an der dicken Bauchseite über Kreuz die Schale einschneiden, mit Wasser bedeckt in einem Kochtopf etwa 30 Minuten weich kochen. Anschließend durch ein Sieb abseihen, kurz auskühlen lassen, danach die äußere Schale und die braune Innenhaut abziehen.

Oder gekaufte, bereits vor gekochte Maronen dazu verwenden.

Öl in einem Bratentopf erhitzen.

Die Zwiebeln im Fett sanft anbraten, die Fleischwürfel hinzu geben, unter Wenden auf allen Seiten mit anbraten.

Mit der Hälfte des Rotweins ablöschen, kurz einkochen lassen.

Brühe, Thymian, Wacholderbeeren und Gewürznelken hinzu geben und bei etwas zurück geschalteter Heizstufe, mit einem Deckel abgedeckt, ca. 35 – 40 Minuten weiter kochen, oder so lange garen, bis das Fleisch weich gekocht ist.

Nun Möhren, Lauch, abgetropfte Steinpilze, Maronen und Pilzeinweichwasser hinzu geben und das

Hirschragout in noch weiteren ca. 20 Minuten fertig garen.

Am Schluss den restlichen Rotwein und Johannisbeergelee unterrühren.

Das Wildgulasch nach persönlichem Geschmack mit Salz und nicht zu sparsam mit schwarzem Pfeffer abwürzen.

Speisestärke in der Sahne auflösen, das Hirschragout damit leicht andicken.

Dazu kann man als weitere Beilage beliebige Teigwaren wie **Bandnudeln** oder **Spätzle** und einen Salat servieren.

Oder man serviert das Hirschgulasch zusammen mit **Kartoffelbrei** und **Rotkraut**.

Kalorienangaben

Eine Portion Hirschragout mit Maronen enthalten ohne Beilage ca. 430 kcal und ca. 15 g Fett