

Hirschgulasch



- 1 kg Hirschfleisch (Wade oder Hals)
- 3 mittlere Zwiebel
- 1 EL Paradeismark
- ¼ L steirischer Rotwein
- ¾ L Wildfond (alternativ Rindsuppe oder Wasser) • Lorbeerblätter, Wacholderbeeren
- Thymian, Majoran, Piment (alternativ Wildgewürz) • Salz, Pfeffer
- Öl oder Schmalz zum Braten
- evt. Mehl zum Binden

1. Für das **Gulaschrezept** das Hirschfleisch in grobe Würfel zerteilen, die Zwiebel fein hacken. Das würfelig geschnittene **Hirschfleisch** mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Schmalz in einer Pfanne erhitzen und das Hirschfleisch von allen Seiten scharf anbraten. Dabei in mehrere Etappen vorgehen, denn das ganze Fleisch auf einmal würde die Pfanne zu sehr abkühlen. Das Hirschfleisch mit den Bratenresten herausnehmen und rasten lassen.
3. In der Zwischenzeit die Zwiebel in derselben Pfanne goldgelb rösten. Paradeismark unterrühren und etwas mitrösten. Mit Rotwein ablöschen und etwas einkochen lassen.
4. Das Hirschfleisch mit den Bratrückständen und den **Wildgewürzen** hinzugeben und mit dem Wildfond aufgießen. Das **Hirschgulasch** zugedeckt ca. 1 ½ – 2 Stunden köcheln lassen.
Die Flüssigkeit ist ein Richtwert, falls es zu wenig Sauce ergibt, einfach noch mehr Wildfond oder Wasser angießen.
5. Das Hirschgulasch mit Salz und Pfeffer abschmecken. Falls nötig mit etwas Mehl eindicken.

Tipp aus der Küche

- **Preiselbeermarmelade** oder frische Preiselbeeren zum Ende der Garzeit hin unter das **Gulasch** rühren oder beim Anrichten dazu reichen.
- Als Beilagen zum **Hirschgulasch** werden sehr oft **Rotkraut und Knödel** gereicht. Hervorragend schmecken dazu aber auch **Nussspätzle** - dabei werden gemahlene Nüsse in den Spätzleteig eingearbeitet - oder einfache Spätzle.