

FRUCHTIG-DEFTIGES HIRSCHGULASCH MIT PILZEN



1. Zuerst schäle die halbe Zwiebel, Karotten und würfele sie fein. Knacke mit der breiten Seite des Messers die Knoblauchzehen an, lasse aber die Schale dran.
2. Wasche das (eventuell aufgetaute) Hirschfleisch, entferne überflüssige Sehnen und schneide es in mundgerchte Stücke. Gib die Fleischwürfel in eine große Schüssel. Für die klassische Marinade gib Zwiebel, Knoblauch und Karotten hinzu, außerdem den Senf, und ein Gewürzsäckchen mit Lorbeerblatt, Thymianzweigen, Zimtstange und den Gewürzkörnern. Fülle den Rotwein hinzu. Vermische alles mit den Händen kräftig.
3. Lasse die Schüssel abgedeckt für 24 h, besser 48 h, im Kühlschrank marinieren. Bewege die Schüssel einmal am Tag hin und her.
4. Wenn du das Hirschgulasch schmoren willst, nimm die Schüssel heraus und lasse das Fleisch etwa 1 h lang Zimmertemperatur annehmen. Nimm es aus der Marinade und tupfe es etwas ab. Die Marinade ist wertvoll die brauchen wir später noch.
5. Erhitze das Butterschmalz oder Öl in einem ofenfesten Topf oder Bräter und brate das Hirschfleisch scharf an. Es soll eine leichte Kruste bekommen und am Topfboden soll sich etwas absetzen.
6. Würfele den Räucherspeck und brate ihn dann zusammen mit dem Hirschfleisch scharf an. Gib dann das Mehl in den Topf und lasse es kurz anrösten.
7. Heize den Ofen auf 160° C Elektro (140° C Umluft) vor.
8. Nimm das Gewürzsäckchen aus der Marinade, nimm die Zimtstange heraus und gib sie zum Fleisch. Gib nun auch die restliche Marinade zusammen mit 250 ml Wildfond zum Fleisch. Das Preiselbeergelee und der Balsamicoessig kommen auch dazu.
9. Gib alles in den Ofen und lasse es zugedeckt für etwa 1 ½ Stunden auf der mittleren Schiene schmoren. Gib nach etwa 1 h die geputzten und in Stücke geschnittenen Pilze dazu.
10. Nimm denn das Hirschragout aus dem Ofen und schmecke alles mit Salz und Pfeffer ab.

- 1 kg Hirschgulasch Schulterstück oder geschnitten
 - 150 g Pilze zum Beispiel Pfifferlinge, Steinpilze oder Maronen
 - 100 g Räucherspeck durchwachsen
 - 1 Zwiebel groß, oder 2 mittlere
 - 3 Karotten mittelgroß, etwa 200 g
 - 2 EL Butterschmalz* oder Öl
 - 1 EL Mehl
 - 250 ml Wildfond Rezept für Wildfond
 - 3 EL Preiselbeergelee alternativ Waldfruchtarmelade, wie Johannisbeere oder Brombeere
 - 1 EL Balsamicoessig dunkel
 - Salz & Pfeffer
 - 100 g Saure Sahne
- FÜR DIE MARINADE**
- 500 ml Rotwein trocken
 - 1 Lorbeerblatt
 - 3 EL Senf mittelscharf
 - 2 Knoblauchzehen
 - 8 Pfefferkörner
 - 3 Körner Piment
 - 1 Gewürznelken
 - 2 Zweige Thymian frisch 1 Zimtstange