

HIRSCHGULASCH



800g Hirschkeule ohne Knochen
75g Durchwachsener Speck
1 Zwiebel
4 Wacholderbeeren
3 Gewürznelken
1 Zweig Thymian
400ml Wildfond
30g Butterschmalz (Alternativ: 3 EL Speiseöl)
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
1 EL Tomatenmark
20g Weizenmehl
Champignons: 150g
125g Crème fraîche
1 EL Johannisbeergelee
2 EL Portwein
etwas Thymian

Hirschkeule in Würfel schneiden, Speck und Zwiebel würfeln. Wacholderbeeren, Gewürznelken und Thymian in einen Filter geben und zubinden. Wildfond erhitzen. Speckwürfel in Butterschmalz oder Öl auslassen, Fleischwürfel anbraten und würzen. Speck- und Zwiebelwürfel sowie Tomatenmark hinzufügen und mitbräunen.

Mehl darüberstreuen, Gewürzsäckchen und Wildfond hinzugeben. Unter Rühren aufkochen und das Fleisch darin schmoren. Verdampfte Flüssigkeit durch Wildfond ersetzen.

Champignons putzen, halbieren oder vierteln und zum Gulasch geben. Weitere 5 Min. mit schmoren. Gewürzsäckchen entfernen.

Crème fraîche, Johannisbeergelee und Portwein unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Thymian bestreuen