

# 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