

# Hirschgulasch nach Omas Rezept

Schwierigkeit: Leicht

Aufwand: Gering

Für: 4 Portion(en)

Zubereitungszeit: 3 Stunde(n) 30 Minute(n)

## Zutat

| Menge | Name |
|-------|------|
|-------|------|

|   |                   |
|---|-------------------|
| 1 | Stück Siehe anbei |
|---|-------------------|

## Zubereitung

Das Gulasch abtropfen lassen, in mundgerechte Stücke schneiden und trocken tupfen. Das Öl im Bräter oder in einem großen Topf erhitzen, die Gulaschstücke portionsweise darin scharf anbraten und wieder herausnehmen.

Zwiebeln, Möhre und Sellerie im Bräter anbraten. Das Tomatenmark anschwitzen und nach und nach mit etwas Rotwein und Wildfond ablöschen. Maximal aber die Hälfte vom Rotwein und vom Fond benutzen, dann das Fleisch hinzugeben, salzen und pfeffern. Dann den restlichen Rotwein, Fond, Gewürze, Rotweinessig und 2 EL von den Preiselbeeren hinzugeben.

Bei geschlossenem Deckel ca. zwei bis drei Stunden schmoren, bis das Fleisch zart ist, gelegentlich umrühren.

Evtl. die letzte halbe Stunde ohne Deckel schmoren, damit die Sauce besser eindicken kann.

Dazu schmecken Klöße oder Spätzle.

|      |                                  |
|------|----------------------------------|
| 1 kg | Gulasch (Hirschgulasch)          |
|      | Öl zum Braten                    |
| 2    | Zwiebel(n), klein gewürfelt      |
| 1    | Möhre(n), klein gewürfelt        |
| ¼    | Knollensellerie, klein gewürfelt |
| 1 EL | Tomatenmark                      |
|      | Salz und Pfeffer                 |
| 3    | Lorbeerblätter                   |
|      | Wildgewürz                       |
|      | Thymian                          |

6 Wacholderbeere(n), leicht zerdrückt  
3 Nelke(n), leicht zerdrückt  
300 ml Rotwein  
400 ml Wildfond  
2 EL Rotweinessig  
4 EL Preiselbeeren