

Traditionell von Herzen

Wildgulasch
vom stolzen
Hirsch

Guten Appetit!



WEIDEMANN
Catering GmbH

Weidemann Catering GmbH –
Ein Unternehmen der Weidemann-Gruppe.
www.weidemann-gruppe.de

Wildgulasch vom stolzen Hirsch

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Hirschschulter, 4 Zwiebeln, 2 Zehen Knoblauch, 2 EL Mehl
1 EL Tomatenmark, 500 ml Wildfond, 150 ml Rotwein, 2 EL Butterschmalz,
1 Chilischote, 4 Wacholderbeeren, 1 Lorbeerblatt, 1 EL Paprika Edelsüß, Salz
und Pfeffer.

Zubereitung:

1. Hirschschulter waschen, mit Küchenkrepp trocknen. Sehnen und Haut entfernen. Fleisch in größere Würfel schneiden. Diese mit Pfeffer und etwas Salz würzen und in Mehl wälzen.
2. Zwiebeln und Knoblauch schälen, Zwiebel grob in Spalten schneiden. Knoblauch fein hacken.
3. In einem Topf das Butterschmalz erhitzen. Das Fleisch darin scharf anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.
4. In dem Topf nun die Zwiebeln und den Knoblauch anbraten. Durch das verbliebene Mehl am Topfboden werden diese schön braun. Tomatenmark zufügen und verrühren. Dann kellenweise mit dem Fond ablöschen. Den Wein aufgießen. Das Fleisch nun in die Soße geben. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.
5. Wacholderbeeren zerdrücken, Chilischote aufbrechen und die Kerne entfernen. Lorbeerblatt knicken und alles in ein Gewürz-Ei (oder Tee-Ei) legen. Dieses in den Gulasch geben und auf kleiner Hitze ungefähr 60-90 Minuten garen lassen.
6. Nochmals abschmecken und ggf. nachwürzen.

Als Beilagen empfehlen wir Petersilien-Drillinge und Wachsbohngemüse.