

# Hirsch-Gulasch mit Semmelknödeln

## Für 4 Portionen

800 g Hirschgulasch	800 g Zwiebeln	1 L Obstwein
1 Zitrone	10 Lorbeerblätter	4 TL Frischkäse
500 g trockenes Weißbrot	150 g Speck	1 Ziebel
1 frischer Kerbel	1 Prise Muskat	1 Ei
200 g Paniermehl		

### **Knödelmasse vorbereiten:**

Das trockene Brot in grobe Würfel schneiden und in eine große Schüssel geben. Die Milch erwärmen und über das trockene Brot gießen, sodass es sich vollsaugt. Die Masse leicht miteinander vermengen. Ein Eigelb und frisch geschnittenen Kerbel dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und etwas Zitronensaft abschmecken und die Masse erneut miteinander verkneten.

### **Speck und Zwiebeln:**

Speck und Zwiebeln fein würfeln. Die Zwiebeln in einer Pfanne auslassen und mit etwas Zucker abschmecken. Dann den Speck hinzugeben und ebenfalls anbraten. Speck und Zwiebeln zu der Knödelmasse geben und unterheben. Die Masse mit Mehl und Paniermehl bedecken und wieder vermengen.

### **Semmelknödel garen:**

Einen Topf mit Wasser füllen und das Wasser mit Salz, Lorbeerblättern und einer gespickten Zwiebel (eine halbierte Zwiebel mit Schale) würzen und aufkochen. Die Knödelmasse mit einem feuchten Esslöffel portionieren und mit feuchten Händen zu runden Knödeln formen. Die Knödel in dem kochenden Wasser garen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

### **Fleisch schneiden und anbraten:**

Das Fleisch von Sehnen und Gewebe befreien und in grobe Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Gulasch scharf anbraten, sodass es von allen Seiten gut anröstet.

### **Gulasch köcheln:**

Die Zwiebeln schälen, vierteln und in Würfel schneiden. Die Zwiebeln dann zu dem Fleisch geben und auslassen. Das Ganze mit etwas Heidelbeerwein ablöschen und den Pfannensatz lösen. So bekommt das Gulasch einen intensiven Geschmack. Den Rest des Fruchtweins dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Lorbeer und etwas Zitronenabrieb abschmecken und zwei Stunden köcheln lassen.

### **Gericht anrichten:**

Den Semmelknödel auf einem Teller anrichten. Das Gulasch daneben garnieren und mit einem Teelöffel Frischkäse und frischen Kräutern garnieren.

Frank Rosin am 18. Juli 2014