

Hirsch-Gulasch mit Schokolade

Für 4 Portionen:

2 Zwiebeln	100 g Knollensellerie	2 Möhren
1 kg Hirschgulasch	Pflanzenöl	1 EL Tomatenmark
1 EL Mehl	300 ml Rotwein	400 ml Wildfond
Salz, Pfeffer	1 Msp. Zimtpulver	1 TL Wacholderbeere
2 Lorbeerblätter	Piment	75 g Zartbitterschokolade
1 EL Johannisbeergelee		

Die Zwiebeln, Sellerie und Möhren schälen und alles klein würfeln. Das Fleisch abrausen, trocken tupfen und mundgerecht würfeln.

Portionsweise in einem heißen Topf in jeweils etwas Öl braun anbraten.

Das Fleisch aus dem Topf nehmen und darin das Gemüse goldbraun anbraten. Das Tomatenmark und das Mehl kurz mitschwitzen und mit dem Wein und etwas Fond ablöschen. Mit Salz, Pfeffer, Zimt, Wacholder, Lorbeer und Piment würzen. Das Fleisch zurück in die Sauce geben und den Deckel auflegen. Das Hirschgulasch unter gelegentlichem Rühren etwa 1,5 Stunden leise schmoren lassen. Nach Bedarf Fond nachgießen.

Die Schokolade hacken und mit dem Gelee unter das Gulasch mischen.

Nicht mehr kochen lassen, abschmecken und servieren.

NN am 22. Oktober 2024