

Hirsch-Gulasch

Für 4–6 Personen

8 Wacholderbeeren	1 Sternanis	6 Lorbeerblätter
6 Stiele Thymian	12 Schalotten	1 kg Hirschnack
5 El Olivenöl	Salz	Pfeffer
2 El Tomatenmark	1 Tl Zucker	500 ml Fleischbrühe
500 ml Rotwein	2–3 El Wildpreiselbeeren	

Wacholderbeeren mithilfe eines Topfbodens andrücken, mit Sternanis, Lorbeerblättern und Thymian in einen Teebeutel geben und mit Küchengarn zubinden. Schalotten schälen. Das Fleisch trockentupfen und in ca. 6 cm große Stücke schneiden. 3 El Olivenöl in einem Bräter erhitzen und das Fleisch in 2 Portionen rundherum 4 Minuten anbraten. Fleisch salzen, pfeffern und herausnehmen. Restliches Olivenöl zugeben und die Schalotten 2 Minuten im Bratensatz anbraten. Tomatenmark und Zucker zugeben und kurz mitbraten. Gewürzbeutel, Brühe und Rotwein zugeben und aufkochen. Fleisch zugeben und zugedeckt bei milder Hitze 11–2 Stunden schmoren. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Gulasch mit Preiselbeeren servieren.

Tim Mälzer am 21. 11. 2009