



Hirschgulasch aus dem Hause Witt

Ein Rezept von Familie Witt der Feinkostmetzgerei aus Weiherhammer

Zutaten für 4 Personen

800 g	mageres Hirsch-, Reh-, oder Wildschweinfleisch aus der Schulter oder Keule
300 g	Zwiebeln
200 ml	Sahne
150 ml	guten Rotwein
50 g	Tomatenmark
50 g	Preiselbeeren

Etwas Salz, Pfeffer, Wachholder gestoßen, Lorbeerblätter

Zubereitung

Das Fleisch in Würfel mit gleichmäßiger Größe schneiden und unter großer Hitze, in etwas Öl, kräftig anbraten.

Mit der Hälfte des Rotweins ablöschen und in eine Schüssel geben und zur Seite stellen.

Die Zwiebel in Plättchen schneiden und ebenfalls schön kräftig anbraten, das Tomatenmark dazu geben und mit anrösten, danach mit dem restlichen Rotwein ablöschen.

Nun das angebratene Wildfleisch wieder zugeben und Wasser aufgießen bis das Fleisch fast bedeckt ist.



Die Gewürze nach Belieben zugeben sowie die Preiselbeeren mit in den Topf geben.

Das Gulasch je nach Wildart zwischen 30-50 Minuten köcheln lassen und zwischenzeitlich nochmal nachschmecken bezüglich Salz.

Sobald das Fleisch weich wird aber nicht zerfällt, die Sahne untergeben, nochmal abschmecken, eventuell etwas mit Stärke abbinden, und Fertig.

Dazu passende Beilagen sind Semmelknödel, Spätzle oder Nudeln und ein gutes Glas Rotwein...

Gern Land!