

Kochen mit Klaus

Was den Franken schmeckt:

Hirschgulasch mit Champignons

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 750 g Hirschgulasch, Öl, 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen, 400 ml Wildfond,
- 1 rote Paprika, Salz, Pfeffer, 100 g Tomatenmark, 2 EL Mehl,
- 3 Nelken, 1 Lorbeerblatt, 8 Wacholderbeeren, 200 ml Rotwein,
- 3 EL Bratensaft, 400 g Champignons, ½ TL Lebkuchengewürz,
- 1 EL Senf, 250 ml Cremefine, Petersilie, 5 EL Wild-Preiselbeeren

Zubereitung:

1. Gemüse putzen, Zwiebeln u. Knobi fein, Paprika klein würfeln. Pilze je nach Größe in Spalten oder in Scheiben schneiden. Lorbeer, Wacholder u. Nelken in ein Tee-Ei geben. Fleisch kleiner schneiden.



2. Fleisch in Öl kräftig anbraten (Fleischsaft abfangen). Zwiebeln u. Knobi mitbraten. Salzen, pfeffern, Tomatenmark mitbraten, mit Wein ablöschen, einköcheln lassen. Mehl darüber stäuben, anschwitzen, Fond, Cremefine u. Fleischsaft zugeben. Bratensaft einrühren, aufkochen. Tee-Ei zugeben. Zugedeckt unter Rühren ca. 90 Min. schmoren lassen. Nach 1 Std. Pilze, Paprika u. Preiselbeeren zugeben.



3. Tee-Ei entnehmen. Mit Salz, Pfeffer, Senf u. Lebkuchengewürz würzen. Petersilie unterheben.



Tipp des Chaoten: Dazu Klöße u. Rotkohl reichen!

