

Kochen mit Klaus

Was den Franken schmeckt:

Hirschgulasch mit gebratenen Pfifferlingen

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 100 g Schinkenwürfel, 1 kg Hirschgulasch, 3 Zwiebeln, Pfeffer, Salz
- 3 Knobizehen, 100 g Tomatenmark, 30 g Senf, 400 ml Wildfond,
- 100 ml Rotwein, 250 ml Fleischbrühe, 1 Pck. Fix für Gulasch,
- 8 Wacholderbeeren, Thymian, 1 Lorbeerblatt, 2 EL Mehl, Petersilie,
- 500 g TK-Pfifferlinge, 250 ml Cremefine, 2 rote Paprika, Schnittlauch

Zubereitung:

1. Fleisch klein schneiden. Zwiebeln, Knobis fein, Paprika klein würfeln. 1 EL Thymian, Lorbeer u. Wacholderbeeren in ein Tee-Ei geben.



2. 50 g Schinken in Öl knusprig anbraten. Fleisch zugeben, bräunen (Fleischsaft abschöpfen u. aufheben), salzen, pfeffern u. herausnehmen. $\frac{2}{3}$ Zwiebeln, Knobis in Öl andünsten, Tomatenmark u. Mehl mitbraten. Mit Fond u. Rotwein ablöschen, Fix einrühren, Fleisch mit Saft zugeben. Brühe, Cremefine u. Senf zugeben, Tee-Ei zur Sauce geben. Salzen u. pfeffern, zugedeckt ca. 120 Min. bei kleiner Hitze schmoren. Nach 80 Min. die Paprika zugeben. Öfters umrühren. Am Ende Kräuter unterheben, Tee-Ei entnehmen.



3. TK-Pilze auftauen lassen u. abgießen. 20 Min. vor Garende restl. Schinken u. Zwiebeln anbraten, Pilze mitbraten bis das Wasser weg ist, mit Pfeffer u. Petersilie würzen.



Tipp des Chaoten: Dazu Spätzle oder Bandnudeln reichen.

