

Kochen mit Klaus

Was den Franken schmeckt:

Hirschgulasch mit Pfifferlingen

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 700 g Hirschgulasch, 70 g Schinkenwürfel, Öl, 3 Knobizehen, Salz,
- 2 Zwiebeln, 400 ml Wildfond, 1 rote Paprika, 100 g Tomatenmark,
- 1 Pck. Fix f. Wildgulasch, Pfeffer, 3 Nelken, 8 Wacholderbeeren,
- 1 Lorbeerblatt, 200 ml Rotwein, 1 EL Bratensaft, 250 ml Cremefine,
- 125 ml Fleischbrühe, 250 g TK-Pfifferlinge, 1 TL Lebkuchengewürz,
- 1 EL Senf, Petersilie, 3 EL Wild-Preiselbeeren

Zubereitung:

1. Gemüse putzen, Zwiebeln u. Knobis fein, Paprika klein würfeln. Lorbeer, Wacholder u. Nelken in ein Tee-Ei geben.



2. Schinken in Öl knusprig anbraten u. entnehmen. Fleisch im Bratfett braun braten (Fleischsaft abfangen), entnehmen, salzen, pfeffern. Zwiebeln u. Knobis mitbraten. Tomatenmark mitbraten, mit Wein ablöschen, einköcheln lassen. Fond, Cremefine, Schinken u. Fleisch mit Saft zugeben. Fix u. 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!

