

Kochen mit Klaus

Hirschragout mit Knödelsternen

Zutaten: (Für 6 Personen)

- 1 kg Hirschgulasch, Öl, 4 Zwiebeln, 4 Knobizehen, 1 Stück Sellerie,
- 1 Möhre, 2 Lorbeerblätter, 3 Nelken, 6 Wacholderbeeren, Salz, Pfeffer
- 300 g ger. Bauchspeck, 5 EL Tomatenmark, 2 EL Mehl, 0,5 l Rotwein,
- 0,4 l Rinderfond, 300 ml Rinderbrühe, 3 EL Bratensaft, Petersilie,
- 200 g Champignons, 100 ml Sahne, 1-2 P. Kloßteig halb&halb, Butter

Zubereitung:

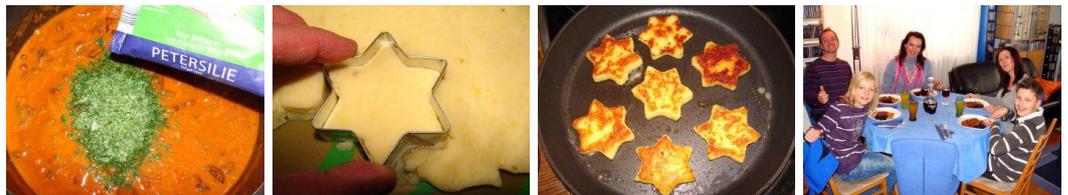
1. 2 Zwiebeln mit Knobi würfeln, Rest Zwiebeln achteln. Gemüse schälen, waschen, klein schneiden. Pilze putzen, vierteln oder halbieren. Bauchspeck in grobe Würfel schneiden.



2. Speck knusprig auslassen u. herausnehmen. Fleisch portionsweise in Öl kräftig anbraten (Fleischsaft auffangen). Zwiebeln, Knobi u. Gemüse mitbraten. Salzen u. pfeffern. Tomatenmark einrühren. Mit Rotwein ablöschen, einköcheln lassen. Mehl darüber stäuben, anschwitzen, Fond, Brühe, Bratensaft mit Speck u. Fleischsaft zugeben u. aufkochen. Lorbeer, Nelken u. Wacholder in ein Tee-Ei u. mit Pilzen zur Sauce geben. Zugedeckt unter Rühren ca. 90 Min. schmoren lassen. Mit Salz, Pfeffer u. Sahne verfeinern. Petersilie unterheben.



3. Kloßteig auf ca. 1,5 cm Dicke ausrollen, dann mit einer Sternform Sterne ausstechen u. in Butter goldbraun knusprig anrösten.



Tipp des Chaoten: Dazu Rotkraut oder Speckbohnen reichen. Das Gulasch wurde noch mit Lebkuchengewürz verfeinert!

