

Kochen mit Klaus

Was den Franken schmeckt:

Hirschragout mit Preiselbeerknödeln

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 250 g ger. Bauchspeck, 1 kg Hirschgulasch, 3 Zwiebeln, Pfeffer, Salz
- 5 Zehen Knoblauch, 5 EL Tomatenmark, 750 ml Rotwein, 2 EL Mehl,
- 400 ml Wildfond, 2 EL Senf, 1 EL Thymian, 3 Nelken, 1 Lorbeerblatt,
- 6 Wacholderbeeren, 3 EL Bratensaft, 250 g Champignons,
- 1 Glas Stockschwämmchen, 200 ml Sahne, Petersilie & Schnittlauch,
- 1 TL Lebkuchengewürz, 1 Pck. Knödelteig halb & halb, Preiselbeeren

Zubereitung:

1. Fleisch von Sehnen befreien, evtl. kleiner schneiden. Speck würfeln. Zwiebeln, Knoblauch fein würfeln. Pilze putzen, halbieren oder vierteln. Thymian, Nelken, Lorbeerblatt u. Beeren in ein Tee-Ei geben.



2. Speck in einem Topf knusprig auslassen u. herausnehmen. Öl zugeben, erhitzen u. Fleisch darin portionsweise bräunen u. herausnehmen. Zwiebeln in Öl andünsten, Knoblauch zufügen u. mitbraten, Tomatenmark u. Mehl einrühren, mitbraten. Mit 250 ml Wein ablöschen u. Fleisch mit Saft zugeben. Restl. Wein u. Wildfond zugießen. Tee-Ei zur Sauce geben. Salzen u. pfeffern, Bratensaft, Senf u. Lebkuchengewürz einrühren, aufkochen, zugedeckt ca. 120 Min. bei kleiner Hitze schmoren. Gelegentlich umrühren. 20 Min. vor Garende die Pilze, Sahne u. Kräuter unterheben, erneut aufkochen u. abschmecken.



3. Zwischendurch den Knödelteig durchkneten, 6 Knödel formen, in die Mitte je 1 TL Preiselbeeren geben u. nach Angabe zubereiten.



Tipp des Chaoten: Dazu schmecken Speckbohnen.



Erstellt von Klaus am 29.01.2011