

Kochen mit Klaus

Was den Franken schmeckt:

Weihnachtliches Hirschgulasch

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 1 kg Hirschgulasch, Öl, 2 Zwiebeln, 3 Knobzehen, 250 ml Brühe Salz
- Pfeffer, 4 EL Tomatenmark, 2 EL Mehl, je 400 ml Rotwein & Wildfond,
- 1 P. Fix f. Gulasch, 3 Nelken, 8 Wacholderbeeren, 1 Lorbeerblatt,
- 250 g Champignons, 4 EL Preiselbeeren, 3 EL Bratensaft, 2 TL Senf,
- 3 TL Lebkuchengewürz, 250 ml Cremefine, 2 Pck. Bresso, Petersilie

Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knobi würfeln, Pilze vierteln. Lorbeerblatt, Nelken u. Wacholderbeeren in ein Tee-Ei geben. Fleisch kleiner schneiden.



2. Fleisch kräftig in Öl anbraten (Fleischsaft auffangen). Zwiebeln u. Knobi mitbraten, salzen, pfeffern. Tomatenmark mitbraten, mit Mehl bestäuben, mit Rotwein ablöschen u. einköcheln lassen. Fond, Brühe u. Fleischsaft zugeben. Fix u. Bratensaft einrühren, aufkochen. Tee-Ei zugeben, zugedeckt unter Rühren ca. 90 Min. schmoren lassen. Nach 60 Min. Pilze, Preiselbeeren, Lebkuchengewürz zugeben.



3. Mit Salz, Pfeffer, Bresso u. Cremefine würzen. Petersilie einrühren.



Tipp des Chaoten: Dazu Semmelknöde u. Rotkraut reichen!

