Kochen mit Klausi

Was den Franken schmeckt:

Weihnachtliches Hirschragout

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 1 kg Hirschgulasch, Öl, 4 Zwiebeln, 4 Knobizehen, 400 ml Brühe Salz
- Pfeffer, je 2 EL Tomatenmark & Mehl, je 400 ml Rotwein & Wildfond,
- 2 Pck. Fix für Sauerbraten, 3 EL Bratensaft, 3 TL Lebkuchengewürz,
- Petersilie, 250 g Champignons, 200 ml Sahne, 4 EL Preiselbeeren

Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knobi würfeln. Pilze putzen, vierteln oder halbieren.

2. Fleisch kleiner schneiden u. portionsweise in Öl kräftig anbraten (Fleischsaft auffangen). Zwiebeln u. Knobi mitbraten. Salzen u. pfeffern. Tomatenmark mitbraten, mit ½ Rotwein ablöschen, einköcheln lassen. Mehl darüber stäuben, anschwitzen, Fond, Brühe u. Fleischsaft zugeben. Fix u. Bratensaft einrühren, aufkochen. Zugedeckt unter Rühren ca. 90 Min. schmoren lassen. Nach 45 Min. Pilze, Preiselbeeren u. Lebkuchengewürz zur Sauce geben. Mit Wein verlängern.

3. Mit Salz, Pfeffer u. Sahne verfeinern. Petersilie unterheben.

Tipp des Chaoten: Dazu Bandnudeln u. Speckbohnen reichen!

Erstellt von Klausi am 25.12.2016