

Hirschgulasch in Rotwein-Sauce

Notizen:

Das Gulasch nach dem Waschen trocken tupfen und im Bräter portionsweise scharf anbraten und danach aus dem Bräter nehmen.
Zwiebeln, Möhre, Sellerie, Paprika im Bräter anbraten. Mit Tomatenmark anschwitzen und nach und nach mit Rotwein und Wildfond ablöschen. Vom Rotwein max. die Hälfte einrühren, salzen und pfeffern.
Etwas später, nach ca. 15 Min., die im Mörser zerdrückten Wacholderbeeren und Nelken mit 1 EL Balsamico und 2 EL Preiselbeerenkompott unterrühren. Thymian dazugeben. Bei geschlossenem Deckel ca. 90 Min. schmoren und ab und zu umrühren. Die Zeit kann je nach Gulasch etwas variieren.
Evtl. kann die letzte halbe Stunde ohne Deckel geschmort werden, damit die Sauce besser eindicken kann.
Zum Schluss den restlichen Preiselbeerenkompott mit Rotwein, Salz und Pfeffer abschmecken.
Die Birnenhälften mit Preiselbeeren füllen

Als Beilage passen sehr gut selbstgemachte Spätzle oder Spiralnudeln

Tipp:

Die Preiselbeeren lassen sich im Mörser gut zu Kompott zerdrücken. Je nach Konsistenz der Sauce kann auch etwas mehr als 200 ml Rotwein verwendet werden.

Dazu passt ein kräftiger Rotwein, z. B. ein Primeur
Achtung: auf ausreichend Sauce achten, wegen der Spätzle oder Nudeln

Zutaten:

1 kg Hirschgulasch,
4 halbe Williams-Birnen,
Preiselbeeren,
1 Möhre,
2 Zwiebeln,
Stück Sellerie,
½ rote Paprika,
1 EL Tomatenmark,
6 Wacholderbeeren,
3 Nelken,
etwas Thymian,
200 ml Rotwein (trocken),
400 ml Wildfond,
1 EL Aceto Balsamico oder Rotweinessig,
4 EL Preiselbeerenkompott,
Salz,
Pfeffer