

Hirschgulasch

Zutaten:

- 1 kg Hirschfleisch (von Wadschunken, Wade, Schulter oder Hals)
- 400 g Zwiebeln (fein geschnitten)
- 125 ml Öl
- 1 EL Paradeismark
- 1 EL [Mehl](#) (zum Stauben, evtl.)
- 250 ml [Rotwein](#) (oder die Beize)
- 1 Liter Wildfond (Suppe oder Wasser)
- [Salz](#)
- [Pfeffer](#) (aus der Mühle)
- Wacholder
- Majoran
- 125 ml [Rotwein](#) (zum Binden)
- 2 EL [Mehl](#) (zum Binden)
- 1 EL Obers (etvl., oder Sauerrahm)
- Preiselbeeren

Zubereitung:

Für das **Hirschgulasch** Zwiebeln in reichlich Öl anrösten. Paradeismark einrühren und langsam dunkelbraun rösten. Nach Belieben mit Mehl stauben, kurz durchrösten und nach und nach mit Rotwein aufgießen.

Einkochen lassen und mit Wildfond aufgießen, aufkochen und ca. 45 Minuten kräftig kochen lassen.

Hirschfleisch in Würfel schneiden, mit Salz sowie Pfeffer würzen und in einer Pfanne rundum gut anbraten. Herausheben und gemeinsam mit Wacholder und Majoran in die Sauce geben.

Auf kleiner Flamme ca. 2-3 Stunden köcheln lassen.

Rotwein und Mehl verrühren, Hirschgulasch damit binden und noch kurz durchkochen lassen. Nach Belieben noch Obers oder Sauerrahm einrühren.

Das Hirschgulasch mit Preiselbeeren verfeinern.

Tipp

Anstelle von Hirsch kann auch anderes Wildfleisch, wie etwa Reh, Gams, Wildschwein, Hase u. a., verwendet werden.

Für ein Wildragout wird das Gulasch noch zusätzlich mit Pilzen, Speck oder Wurzelgemüse verfeinert. Das Fleisch kann nach dem anbraten auch noch mit etwas Rotwein, ein Spritzer Essig und Cointreau abgelöscht werden.

Rotweinbeize für Hirschgulasch

Zutaten (für 1kg Fleisch):

- 1 l Rotwein
- 1 Stk [Zwiebel](#)
- 1 Stk Bio-[Orange](#)
- 8 Stk [Wacholderbeeren](#)
- 2 EL Senf
- 5 Stk Nelken

Zubereitung:

1. Für die Rotweinbeize für Wild zuerst die Zwiebel schälen und in Scheiben schneiden. Bio Orange gut waschen und ebenfalls in Scheiben schneiden.
2. Zwiebel und Orangen in einem Kochtopf geben und Rotwein, Wacholderbeeren, Nelken und Senf aufkochen lassen.
3. Anschließend die Beize erkalten lassen und das Fleisch einlegen. Das Fleisch über Nacht an einem kühlen Ort ziehen lassen.

Tipp

Ein bisschen was von der Beize kann man auch noch in das Wildgulasch dazu geben!