

Hirschgulasch mit frischen Pfifferlingen

Zutaten (2 Portionen):

150 g frische Pfifferlinge, ½ gewürfelte Zwiebel, 2 EL gehackte Petersilie, 1 EL Butter, 500 g Hirschfleischkeule (etwa 2 cm groß gewürfelt), 50 g geräuchertes Dörrfleisch, 1 gehackte Zwiebel, 2 EL Öl, 1 EL Butter, 5 angedrückte Wacholderbeeren, 1 Zweig Rosmarin, 1 Zweig Thymian, 3 Zweige Petersilie, 1 EL Gin, 50 ml trockener Rotwein, 125 ml Wildfond oder Fleischbrühe, 2 EL Wein-Gelee (rot, rosé oder Kir Royal), Oregano, Pfeffer, Salz, 2 EL Crème fraîche

2 EL Öl und 1 EL Butter erhitzen, Dörrfleisch und Zwiebelwürfel anschwitzen. Das Fleisch zugeben und kräftig rundum anbraten. Mit Rotwein und Gin ablöschen, Wacholderbeeren etwas zerdrücken und zugeben. Die Kräuterzweige zu einem Strauß zusammenbinden und zugeben. Noch etwas Wildfond oder Brühe zugeben. Zugedeckt etwa 1 Stunde auf kleiner Flamme schmoren, umrühren und den Fond oder die Brühe nach und nach zugeben. Nach der Garzeit den Kräuterstrauß und die Wacholderbeeren herausnehmen. Mit Crème fraîche, Oregano, Pfeffer, eventuell Salz und Wein-Gelee abschmecken. (Das Wein-Gelee kann man auch getrennt servieren).

Währenddessen die Pfifferlinge zusammen mit den Würfeln einer halben Zwiebel in 1 EL Butter etwa 10-15 min. anschwitzen, die gehackte Petersilie zugeben. Die Pfifferlinge auf das Hirschgulasch geben. Dazu passen Bandnudeln, Spätzle oder Knödel.

Guten Appetit!



Rezept Nr. 26

Hirschgulasch mit frischen Pfifferlingen

Heute schon geliebt?
Pfiffige Rezept-Ideen mit Wein-Gelee

