

Hirschgulasch Royal bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

600 gr Hirschgulasch, 2 Zwiebeln, 4 Knoblauchzehen, 0,125 l Würfelbrühe, 0,125 l trockener Rotwein, 1 Packung Steinpilze getrocknet, 1 kleine Dose Pfifferlinge, 2 Teelöffel Paprika, 1 Teelöffel Thymian, 6 Wacholderbeeren, 3-4 Lorbeerblätter, Cognac, 2 Becher saure Sahne, 70 gr Schmalz.

Die Vorbereitungen:

Fleisch waschen, notfalls putzen; Steinpilze in Rotwein einweichen (Einweichflüssigkeit später weggießen), Zwiebeln und Knoblauch würfeln.

Die Zubereitung:

Das Fleisch im Schmalz bei großer Hitze lange anbraten. Zwiebeln und Knoblauch dazu, mit Brühe und Rotwein ablöschen. Salz, Pfeffer, Thymian, Paprika, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter und Pfifferlinge (abgetropft) dazu, zugedeckt bei mittlerer Hitze 60 Min. kochen lassen. Mit Cognac und Essig, Salz und Pfeffer abschmecken und mit saurer Sahne binden (notfalls wenig Mondamin!). Dazu Semmelknödel und kräftigen Apfel-Rotkohl (Tipp: Würzen mit Glühwein-Gewürz!) - Reste kann man prima einfrieren!