

Hirschgulasch

Zutaten:

1800 g Hirschgulasch

5 große Zwiebeln

2 Möhren

2 Stangen Staudensellerie

2 Knoblauchzehen

Salz, Pfeffer, Piment, Wacholder, Pfefferkörner, Lorbeerblätter,
Kardamom, ein winziger Stiel Rosmarin aus dem Garten

Butterschmalz oder neutrales Öl zum Anbraten des Fleisches

400 g Steinpilze

25 g getrocknete Steinpilze

400 g Kräutersaitlinge

Butter zum Anbraten der Pilze

1 Flasche Spätburgunder von der Ahr

1,2 l Wildfond zubereitet aus Hirschknochen und Suppengemüse

350 ml roter Portwein

Das Fleisch salzen und pfeffern und portionsweise im heißen Fett anbraten, aus der Pfanne nehmen und bei Seite stellen

In dem Bratfett Zwiebeln, Knoblauch und das gewürfelte Gemüse anbraten, Gewürze hinzufügen und getrocknete Steinpilze mit 200 ml Wildfond, 200 ml Rotwein und 100 ml Portwein reduzieren

Dann das angebratene Hirschgulasch hinzugeben, restlichen Fond, Wein und Portwein dazu und etwa 2 Stunden auf kleiner Flamme schmoren lassen

Danach die Hälfte der Soße in einen anderen Topf geben und 1 Stunde reduzieren, falls nötig, noch etwas Wildfond hinzufügen, das Gulasch ebenfalls noch 1 Stunde schmoren.

Die Pilze in 2 Pfannen mit Butter anbraten. Reduzierte Soße zum Gulasch gießen und Pilze beim Servieren aufs Gulasch geben.

Wir hatten selbstgemachte Spätzle und Quitten-Chutney dazu.