

# Hirschgulasch

Das beste Rezept für ein klassisches Hirschgulasch mit frischen Pilzen und einer köstlichen Soße. Schmeckt nicht nur zu Weihnachten himmlisch lecker.

4 - 6 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Hirschgulasch:

800 g Hirschkeule ohne Knochen  
75 g durchwachsener Speck  
1 Zwiebel  
4 Wacholderbeeren  
3 Gewürznelken  
1 Zweig Thymian  
400 ml Wildfond  
30 g Butterschmalz oder 3 EL  
Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
1 EL Tomatenmark  
20 g Weizenmehl  
150 g Champignons

### Zum Verfeinern:

125 g Dr. Oetker Crème fraîche  
Gartenkräuter  
1 EL Johannisbeergelee  
2 EL Portwein  
Thymian

## Wie koche ich selber ein klassisches Hirschgulasch?:

### 1 Hirschgulasch vorbereiten:

Hirschkeule mit Küchenpapier trocken tupfen, enthäuten und in etwa 2 1/2 cm große Würfel schneiden. Speck fein würfeln. Zwiebel abziehen und ebenfalls in Würfel schneiden. Wacholderbeeren, Gewürznelken und Thymian in einen Kaffee- oder Teefilter geben und mit Küchengarn zubinden.

### 2 Hirschgulasch zubereiten:

Wildfond in einem kleinen Topf erhitzen. Butterschmalz oder Öl in einem Topf erhitzen. Speckwürfel darin auslassen, anschließend aus dem Topf nehmen. Fleischwürfel portionsweise in den Topf geben, von allen Seiten gut anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Speck- und Zwiebelwürfel sowie Tomatenmark hinzufügen und mitbräunen.

### 3 Mehl darüberstreuen. Das Gewürzsäckchen und gut die Hälfte des heißen Wildfonds hinzugeben. Unter Rühren aufkochen und das Fleisch darin in etwa 50 Min. bei mittlerer Hitze mit Deckel schmoren. Die verdampfte Flüssigkeit nach und nach durch den Rest Wildfond ersetzen.



- 4 Inzwischen Champignons putzen, große Pilze halbieren oder vierteln, zum Gulasch geben und noch etwa 5 Min. mitschmoren.

5 **Hirschgulasch verfeinern:**

Das Gewürzsäckchen entfernen. Crème fraîche Kräuter, Johannisbeergelee und Portwein unterrühren. Das Gulasch mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren mit Thymian bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Damit das Fleisch zarter und der Wildgeschmack gemildert wird, das Wildfleisch im Ganzen über Nacht in etwa 1,5 l Buttermilch einlegen. Dann gut trocken tupfen und in Würfel schneiden.
- Als Beilage zum Hirschgulasch passen Salzkartoffeln, Kartoffelklöße oder Spätzle, [Rotkohl](#) oder Rosenkohl und Preiselbeerkompott.

