

Hirsch-Gulasch

Für 4-6 Portionen

1 kg Hirschfleisch	150 g Speck	2 große Zwiebeln
3 Knoblauchzehen	2 Karotten	2 Selleriestangen
3 EL Tomatenmark	500 ml Rotwein	500 ml Wildbrühe
4 Lorbeerblätter	2-3 Zweige Thymian	1 TL Wacholderbeeren
2 EL Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer	

Das Hirschfleisch in gleichmäßige Würfel schneiden (3 cm).

In einem großen Schmortopf das Öl erhitzen. Den Speck anbraten, bis er knusprig ist. Dann herausnehmen und beiseite legen.

Die Hirschfleischwürfel portionsweise im gleichen Topf anbraten, bis sie von allen Seiten braun sind. Danach das Fleisch herausnehmen und ebenfalls beiseite legen.

Die Zwiebeln, Karotten und Sellerie klein würfeln. Im heißen Fett anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Den Knoblauch fein hacken und kurz mitdünsten.

Das Tomatenmark einrühren und kurz anrösten, um die Aromen zu entfalten.

Mit dem Rotwein ablöschen und dabei die Reste vom Topfboden lösen.

Die Brühe, Lorbeerblätter, Thymian und Wacholderbeeren hinzufügen.

Das angebratene Fleisch und den Speck wieder in den Topf geben. Bei niedriger Hitze 1,5 bis 2 Stunden köcheln lassen, bis das Fleisch zart ist.

Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Gewürze entfernen.

NN am 04. November 2025