

Hirschgulasch



Zutaten für 4 Personen

800 g	Hirschgulasch
50 g	Butter
50 g	Speck, fett
2	Zwiebeln
500 g	Champignon
125 ml	Rotwein
	Brühe
	Gin
6 Körner	Wachholderbeeren
2	Lorbeerblätter
5 EL	saure Sahne
	Pfeffer

Zubereitung

Eine schöne Scheibe Speck in Butter wenden und das Fett auslassen, herausnehmen.

Das Fleisch scharf anbraten, pfeffern, herausnehmen, Zwiebeln glasig dünsten, Champignons in Scheiben (oder Waldpilze) dazu geben, dünsten.

Das Fleisch zurück in den Topf geben. Mit Rotwein löschen, mit Brühe aufgießen. Eine Stunde köcheln lassen. Mit saurem Rahm binden, mit einem Gläschen Gin am Ende abschmecken.

Vorsicht mit dem Salz! Da Speck und Brühe verwendet wird, ist Salz in den meisten Fällen überflüssig. Auf jeden Fall erst am Ende salzen. Dazu passen Spätzle oder Kartoffelknödel.