

## Hirschgulasch – sanft geschmort und sehr aromatisch

### Zutaten (4 Personen):

1	Hirschgulasch	5 EI	Sonnenblumenöl
500 ml	Fleischbrühe oder Wildfond	2 EI	Tomatenmark
8	Wacholderbeeren	1 TL	Uucker
1	Sternanis	500 ml	Rotwein
6	Lorbeerblätter	2-3 EI	Wildpreiselbeeren
6	Stiele Thymian		
12	Schalotten		

### Zubereitung:

Die Wacholderbeeren in einem Mörser oder mit Hilfe eines Topfes andrücken und mit Sternanis, Thymian und den Lorbeerblättern in einen Teebeutel geben, mit Küchengarn verschließen.

2. Die Schalotten schälen und halbieren. Das Öl in einem großen Topf erhitzen und dann das Fleisch im heißen Öl von allen Seiten scharf anbraten. Die Schalotten dazu geben und ebenfalls anschmoren.

3. Das Tomatenmark dazu geben, gut verrühren und dann mit dem Wein ablöschen. Salzen und pfeffern, den Gewürzbeutel hinzugeben und alles auf kleiner Flamme 1 1/2–2 Stunden köcheln lassen.

4. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken, das Kräutersäckchen entfernen. Mit Preiselbeeren und Beilagen nach Ihrer Wahl servieren. Gut passen Pastinakenstampf, Knödel oder Rotkohl.

**Tipp:** Dazu passt sehr gut Pastinakenstampf.

*Natürlich Qualität genießen!*