



Hirschgulasch
mit Dunkelbiersoße und Preiselbeeren

Zutaten:

(3 Personen | Dauer: 3-4 Stunden)

750 g Hirschgulasch	4 Wachholderbeeren
500 ml Dunkelbier	1 EL Tomatenmark
400 ml Wildfond	1 TI Paprikapulver
2 Rote Zwiebeln	1/2 TI Piment
1 Knoblauchzehe	1/2 TI Zimt
1 Zweig frischer Thymian	1/2 TI Nelken
1 getrocknetes Lorbeerblatt	1 EL Preiselbeermarmelade
	1 kleines Stück Butter

So wirds gemacht:

Den Topf erhitzen und das Fleisch von allen Seiten scharf anbraten. Wenn die Stückchen Farbe bekommen haben, das Fleisch wieder rausnehmen und den Zwiebeln samt Knoblauch und Butter im Topf andünsten.

Jetzt kann das Fleisch wieder dazu. Gewürze und Tomatenmark unterheben mit Dunkelbier und Wildfond aufgießen. Ab jetzt heißt es warten, mindestens zweieinhalb Stunden. Keine Sorge, am Anfang erscheint die Flüssigkeit viel zu viel, aber das reduziert über die Zeit zu einer perfekten, dicken, sämigen Soße. Die letzte halbe Stunde kann man einfach den Deckel nicht ganz aufsetzen, dann kann der Dampf besser entweichen und die Reduktion klappt noch besser.

Viel Spaß beim Nachkochen!