

Hirschgulasch mit Bandnudeln und Feldsalat



Zutaten für vier Personen:

450 g Hirschgulasch (ev. TK)
1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1/2 Gemüsezwiebel
eine Ecke Butter, 2 Karotten
1/2 dünne Scheibe Sellerie
1 Knoblauchzehe, Puderzucker
1 EL Tomatenmark
250 ml trockener Rotwein
30 ml Portwein
150 ml Rinderbrühe
250 g Bandnudeln
150 g Feldsalat
Wildpreiselbeeren
Vinaigrette für Feldsalat:
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 EL Estragonessig oder Weißweinessig
2 EL neutrales Öl
1 Spritzer Maggi

1. Hirschgulasch einige Stunden auftauen lassen. Waschen und sorgfältig trocknen. Wenn nötig, nochmals parieren und teilen.
2. Zwiebel würfeln, Karotten schälen und in Scheiben schneiden, Sellerie putzen und würfeln. Knoblauchzehe abziehen und halbieren.
3. Zwiebelwürfel in Butter anschwitzen. Karottenscheiben, Selleriewürfel, Knoblauchhälften ebenfalls anschwitzen. Mit Puderzucker bestreuen, karamellisieren lassen.
4. 1 EL Tomatenmark mit anschwitzen, mit 150 ml Rotwein ablöschen.
5. Fleischstückchen in einer separaten beschichteten

Pfanne portionsweise in wenig Olivenöl kräftig anbraten, dann jede Portion salzen und pfeffern und in den Schmortopf geben. Den Bratensatz zunächst mit 30 ml Portwein, dann mit 150 ml Rotwein ablöschen und den losgelösten Satz in den Schmortopf gießen.
6. Mit Rinderbrühe auffüllen, bis alles knapp bedeckt ist. Aufkochen und 90 Minuten bei sehr geringer Hitze schmoren. Optional Sauce am Schluss mit 1-2 TL kalt angerührtem Pfeilwurzelmehl oder Speisestärke binden.
7. Mit den Bandnudeln, dem Feldsalat und den Preiselbeeren anrichten.

Hinweise:

Als Beilagen passen auch Semmelknödel und andere Salate. Wegen der Süße der Sauce eher keine Kartoffeln als Beilage wählen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 45 min, Gesamtzeit ca. 135 min, Hauptspeisen, Fleisch, Wild, Hirsch, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 09.01.2023