

Hirschgulasch bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1000 gr Hirschgulasch (Aldi), 2 große Zwiebeln, getrocknete Pilze, 4 Teelöffel Preiselbeeren, 2 Teelöffel Brühe, 0,25 l Rotwein, 0,25 l Wasser, 1 Becher Sahne.

Die Vorbereitungen:

Die getrockneten Pilze in etwas Wasser einweichen und einige Stunden quellen lassen. Hirschgulasch auftauen lassen und in mundgerecht Stücke schneiden. Eventuell Sehnen und Fett entfernen. Die Zwiebel schälen und würfeln.

Die Zubereitung:

Das Fleisch in etwas Fett im Schnellkochtopf anbraten bis die Flüssigkeit verdampft ist. Eventuell noch etwas Fett hinzufügen und die Zwiebelwürfel zu dem Fleisch geben und andünsten. Die Pilze mit dem Einweichwasser, Wasser, Wein, Preiselbeeren und Brühe hinzufügen und den Topf schließen. In ca 15 Minuten garen. Zum Schluß Sahne dazugeben, eventuell noch etwas andicken mit Soßenbinder, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ist kein Schnellkochtopf vorhanden, verlängert sich die Garzeit etwa um 15 Minuten.