

**Kochtipps
vom
Metzger-
meister**

SEIT **METZGER
HILS** 1864
EIN STÜCK HEIMAT



HIRSCH- GULASCH MIT ZWIEBELN UND PILZEN

KÜCHENREZEPTE FÜR LECKERE SPEZIALITÄTEN

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten plus Braten-Garzeit ca. 2 Stunden

Zutaten für ca. 4 Personen:

1.000g Hirschgulasch, 125g durchwachsener Speck, 2 EL Öl, n.B. Salz und schwarzer Pfeffer, 1 mittelgroße Möhre, 375g Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 2 EL Mehl, 1 EL Tomatenmark, 250 ml trockener Rotwein, 500 ml Wasser, 1 EL Gemüsebrühepulver, 2 Lorbeerblätter, 1 TL getrockneter Thymian, 250g kleine Champignons, 1 Bund glatte Petersilie.

ZUBEREITUNG

1.)

Fleisch mit Küchenpapier abtupfen. Speck in Streifen scheiden. 1 Esslöffel Öl in einem Bräter erhitzen. Speck darin knusprig ausbraten und herausnehmen. Fleisch portionsweise in dem Speckfett anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und herausnehmen.

2.)

Möhre, 2 Zwiebeln und Knoblauch schälen. Alles fein würfeln und im Bratfett andünsten. Fleisch und Speck wieder hinzufügen. Alles mit Mehl bestäuben und anschwitzen. Tomatenmark einrühren, mit 1/2 Liter Wasser und Wein ablöschen. Brühe, Lorbeer und Thymian hinzufügen und zum Kochen bringen

3.)

Gulasch zugedeckt auf dem Herd oder im vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober-/Unterhitze oder Gasherd Stufe 3 ca. 1 1/2 Stunden schmoren.

4.)

Pilze putzen und waschen. Restliche Zwiebeln schälen. 1 Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen. Beides darin anbraten und würzen. 30 Minuten vor Ende der Garzeit zum Fleisch geben. Gulasch abschmecken, Petersilie waschen, fein hacken und darüber streuen.

5.)

Dazu passen Spätzle oder Kartoffelkroketten oder ein Serviettenknödel und nach Belieben Rotkohl.

Interessiert? Fleischbestellungen unter

07422 / 20527 Lauterbach
07422 / 6468 Schramberg-Sulgen
07729 / 1812 Tennenbronn
oder per Mail an
info@metzgerhils.de

  / Metzger Hils

www.metzgerhils.de