



Rezepte /// Wild auf Wild

Deftiges Damhirschgulasch



Für 4 Personen:

- 800 g Damhirschgulasch
- Salz Pfeffer aus der Mühle
- 1 TL geschrotete Pfefferkörner
- 1 TL Majoran
- 1/2 TL Thymian
- 1/2 TL Kümmel
- 2 Knoblauchzehen
- 2-3 EL Butterschmalz
- 2 Zwiebeln
- je 1 rote und grüne Paprikaschote
- 2-3 EL Tomatenmark
- 3-4 EL Mehl
- 1/4 l Rotwein
- 1/2 l Gemüsebrühe
- 1 TL Zitronenschale
- 1 EL Paprikapulver
- 1 Prise Zucker
- 1 Bund Petersilie

Zubereitung:

1. Das küchenfertige Damhirschgulasch unter fließendem Wasser abwaschen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pfefferkörner, den Majoran, den Thymian, den Kümmel und die feingehackten Knoblauchzehen vermischen und das Fleisch damit einreiben.
2. Das Butterschmalz in einem Topf erhitzen und das Damhirschgulasch darin rundherum Farbe nehmen lassen.
3. Die Zwiebeln schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Paprikaschoten putzen, waschen, in Streifen schneiden, mit den Zwiebeln zum Fleisch geben und kurz mitbraten.
4. Das Tomatenmark unterrühren, das Gulasch mit Mehl bestäuben, anschließend mit Rotwein ablöschen und mit der Gemüsebrühe auffüllen.
5. Das Gulasch mit Zitronenschale, Paprikapulver, Zucker, Salz und Pfeffer würzen und bei mäßiger Hitze 80 bis 90 Minuten schmoren lassen. Nach Ende der Garzeit das Gulasch

nochmals kräftig abschmecken, anrichten, ausgarnieren und mit gehackter Petersilie bestreut servieren.