Hirschgulasch mit Feigen

Fleisch-Gerichte » Wild » Reh & Hirsch

Zutaten (4 Personen)

» 800g Hirschfilet
» 2EL Butterschmalz
» 1EL Thymian
» Salz & Pfeffer
» 2 Zwiebel(n)
» 2 Möhre(n)
» 1 Stück Sellerie
» 2EL Tomatenmark
» 2-3EL Mehl
» 500ml Wildfond
» 500ml Rotwein
» grober Pfeffer
» Wacholderbeeren
» Nelken
» 2 Lorbeerblatt/ -blätter
» Soßenbinder
» 4EL Preiselbeeren
» 2EL Butter/Margarine
» 1EL Zucker
» 6EL Weißwein
» 6 frische Feige(n)

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
über 20€

Zubereitungszeit
91-120min

Zubereitung

1. Hirschfiletwürfel scharf in heißem Butterschmalz anbraten und mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen.

2. Zwiebeln, Karotten, Sellerie schälen, fein würfeln und kurz mitbraten. Tomatenmark einrühren. Mehl darüber stäuben. Kurz anschwitzen. Brühe und Wein angießen, einige Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Gewürznelken und Lorbeerblätter zufügen. Bei milder Hitze 60-70min schmoren.

3. Fleisch aus dem Schmorsud nehmen. Soße durch ein Sieb streichen oder pürieren. Mit Soßenbinder andicken und mit Preiselbeeren, Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Butter und Zucker karamellisieren. Wein erhitzen und einrühren. Feigen waschen oder schälen und halbieren. Kurz in diesem Sud erhitzen und mit dem Gulasch anrichten.

Dazu schmecken Schupfnudeln und Brokkoli.

Nährwerte: 585kcal pro Portion

angelegt am: 17.06.2003 Rezept-Nr: 370

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke