Wildgulasch in Thymiansahne

Fleisch-Gerichte » Wild » Reh & Hirsch

Zutaten (4 Personen)

- » 2EL Öl
- » 50g Frühstücksspeck
- » 600g Hirschfilet
- » 2 Zwiebel(n)
- » 1 Bd. Suppengrün
- » 2EL Mehl
- » 1 Tasse Rotwein
- » 500ml Instant-Fleisch-Brühe
- » 1 Bd. Thymian
- » Salz & Pfeffer
- » 2EL Preiselbeeren
- » 2EL Senf
- » 1 B. Schlagsahne
- » Stärke

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Öl in einem entsprechendem Topf erhitzen und den klein gewürfelten Speck darin glasig schwitzen. Wildfleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebeln schälen, fein würfeln. Suppengrün entsprechend putzen, waschen und in Würfel schneiden.

2. Das Fleisch zum Speck geben und Farbe nehmen lassen. Die Zwiebeln zum Fleisch geben und kurz mitschwitzen. Suppengrün dazugeben, anrösten und mit Mehl bestäuben. Das Mehl Farbe nehmen lassen.

3. Mit Rotwein ablöschen und mit heißer Fleischbrühe auffüllen. Thymian verlesen, waschen und fein hacken, zum Gulasch geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Preiselbeeren und den scharfen Senf unterrühren.

4. Bei mittlerer Hitze ca. 50min köcheln lassen. Die geschlagene Sahne unterziehen, nicht mehr kochen lassen. Je nach Bedarf mit etwas Speisestärke nachbinden.

Nährwerte: 525kcal pro Portion

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