

Polar's Kochstudio
25 / 2008

Schweizer Hirschkpfeffer

Zutaten für 10 Portionen:

2 kg Gulasch vom Hirsch
300 g Suppengemüse
8 dl Wein, rot
1 dl Essig
Salz und Pfeffer
Wacholderbeeren
50 g Tomatenmark
80 g Mehl
evtl. Fond (Wildfond)
Lorbeerblätter
Rosmarin

Zubereitung:



Preiselbeeren.

Das Fleisch mit dem angedünsteten Suppengemüse, Rotwein, Essig und den Gewürzen 6 Tage gut verschlossen in einer Tupperchale im Kühlschrank marinieren. Das Fleisch herausnehmen und gut abtropfen lassen, dann in etwas Öl scharf anbraten. Das Tomatenmark dazugeben und kurze Zeit später das Mehl. Das Mehl solange mitrösten bis nichts Weißes mehr zu sehen ist, dann mit der Marinade aufgießen und langsam schmoren lassen. Die Fleischstücke erneut aus der Sauce nehmen und die Sauce durch ein Haarsieb gießen. Das Fleisch wieder dazugeben und abschmecken. Ich bevorzuge etwas Preiselbeeren für die Süße und Pfeffer und etwas Essig für die Schärfe. Dazu reiche ich klassisch hausgemachte Spätzle, Rotkohl und eine Rotweibirne mit

Zubereitungszeit: 45 Minuten