

## Damhirsch-Gulasch 2

Zutaten für 4-5 Personen:

150 g fetten Speck  
1 kg Damhirschgulasch (Schulter,Hals)  
Fleischbrühe  
Soßenbinder  
Wildgewürz Marke „Fuchs“  
1/2 Tasse Weinbrand

Zubereitung:

Fetten Speck in kleinen Würfeln auslassen.  
Fleisch würfeln und stark anbraten. Fleischbrühe bereiten, damit Wildgulasch auffüllen und garen.  
Suppe mit Soßenbinder andicken und 1-2 EL Wildgewürz hinzufügen.  
Nochmals aufkochen lassen und abschmecken.  
Zum Schluss 1/2 Tasse Weinbrand hinzufügen.