

Damhirsch-Gulasch 3

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Damhirschgulasch (Schulter,Hals)
1 Knoblauchzehe
2 große Zwiebeln
1 Pck. Suppengemüse (Porree, Möhren, Sellerie)
1 EL Senf
3 EL Tomatenmark
1 Spritzer Tabasco
Salz, Pfeffer
250 ml Rotwein
500 ml Wildfond
Olivenöl

Zubereitung:

Das Fleisch in Olivenöl scharf anbraten. Die klein geschnittenen Zwiebeln, Suppengemüse und Knoblauch dazugeben und kurz mit anbraten, mit Salz, Pfeffer und Tabasco würzen, den Senf und das Tomatenmark dazugeben und kurz mitrösten.

Danach mit Rotwein ablöschen und einreduzieren lassen.

Den Wildfond dazugeben, zugedeckt köcheln lassen, bis das Fleisch weich ist, dann offen bis zur gewünschten Konsistenz einköcheln lassen.

Vor dem Servieren noch einmal abschmecken.