



Wildes Kochen –
Rezepte der Bayerischen Staatsforsten

Hirsch im Himmel – Hirschgulasch mit Kartoffelsternen

Zubereitung

1. Hirschfleisch in ca. 3 cm große Stücke zerteilen, in eine Schüssel geben. Mit Pfeffer, Cayennepfeffer und Salz würzen, gut mischen
2. Im Bratentopf das Butterschmalz erhitzen, darin das Fleisch bei mittlerer Hitze anbraten bis die Stücke leicht gebräunt sind. Bratensatz am Ende mit Rotwein ablöschen
3. Zwiebeln und zerstoßene Wacholderbeeren zugeben und anschmoren. Majoran und Thymian hinzufügen und gut durchmischen. Den Rinderfond angießen und das Hirschgulasch bei geschlossenem Deckel und mittlerer Hitze ca. 45 – 60 Minuten weich schmoren
4. Johannisbeergelee und Crème fraiche zum Gulasch geben, alles gut durchrühren, mit Pfeffer und Salz abschmecken und ein paar Minuten ruhen lassen
5. Den Knödelteig ca. 1,5 cm dick ausrollen, mit einer Plätzchenform Sterne ausstechen. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Sterne darin goldgelb braten

Dazu als Beilage Rosenkohl oder Blaukraut, anrichten, mit Petersilie bestreuen und genießen.

Zutaten (für ca. 4 Personen):

- 600 – 800 g Hirschfleisch
- 50 g Butterschmalz
- Etwas Butter
- 2 fein geschnittene Zwiebeln
- 5 zerstoßene Wacholderbeeren
- 100 ml Rotwein
- 150 ml Rinderfond
- Je 1 TL gerebelter Majoran und Thymian
- 1 EL Johannisbeergelee
- 1 Becher Crème fraiche
- 1 Prise Cayennepfeffer
- Frisch gemahlener Pfeffer / Salz
- Knödelteig
- Als Beilage Rosenkohl oder Blaukraut
- Petersilie zur Deko