

Damwild



Deftiges Damhirschgulasch

Zubereitung

Das küchenfertige Damhirschgulasch unter fließendem Wasser abwaschen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pfefferkörner, den Majoran, den Thymian, den Kümmel und die feingehackten Knoblauchzehen vermischen und das Fleisch damit einreiben.

Das Butterschmalz in einem Topf erhitzen und das Damhirschgulasch darin rundherum Farbe nehmen lassen.

Die Zwiebeln schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Paprikaschoten putzen, waschen, in Streifen schneiden, mit den Zwiebeln zum Fleisch geben und kurz mitbraten.

Das Tomatenmark unterrühren, das Gulasch mit Mehl bestäuben, anschließend mit Rotwein ablöschen und mit der Gemüsebrühe auffüllen.

Das Gulasch mit Zitronenschale, Paprikapulver, Zucker, Salz und Pfeffer würzen und bei mäßiger Hitze 80 bis 90 Minuten schmoren lassen. Nach Ende der Garzeit das Gulasch nochmals kräftig abschmecken, anrichten, ausgarnieren und mit gehackter Petersilie bestreut servieren.

Zutaten

(4 Portionen)

- 800 Gramm Damhirschgulasch
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 Teelöffel geschrotete Pfefferkörner
- 1 Teelöffel Majoran
- 0,5 Teelöffel Thymian
- 0,5 Teelöffel Kümmel
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Esslöffel Butterschmalz
- 2 Zwiebeln
- 1 rote und grüne Paprikaschote
- 3 Esslöffel Tomatenmark
- 4 Esslöffel Mehl
- 0,25 Liter Rotwein
- 0,5 Liter Gemüsebrühe
- 1 Teelöffel Zitronenschale
- 1 Esslöffel Paprikapulver
- 1 Prise Zucker
- 1 Bündel Petersilie