

HOLGER VORNHOLT

Wild

500 Rezepte



HEEL

WILD 500 REZEPTE

Holger Vornholt

**WILD
500 REZEPTE**

HEEL

HEEL Verlag GmbH
Gut Pottscheidt
53639 Königswinter
Tel.: 02223 9230-0
Fax: 02223 9230-13
E-Mail: info@heel-verlag.de
www.heel-verlag.de

© 2012: HEEL Verlag GmbH

Autor: Holger Vornholt
Satz und Gestaltung: Noch & Noch, Menden
Lektorat: Katrin Beisel, Ulrike Reihn-Hamburger

Bildnachweis:

StockFood: © Alack, Chris (90); © BBS (301); © Bischof, Harry (103, 160); © Boyny, Michael (78); © Carlott, Caspar (121); © Caste, Alain (226, 229); © David Loftus Limited (394); © Eising Studio - Food (20, 21, 46, 51, 71, 82, 87, 88, 96, 99, 107, 185, 213, 218, 289, 295, 342); © Foodcollection GesmbH (56, 76); © Gerlach, Hans (157); © Gregson, Jonathan (283); © Hailight (182); © Heinze, Winfried (211, 330); © Holz, Jürgen (70); © Jones, Huw (273, 385); © Kaktusfactory, Ninprapha Lippert (60); © Koeb, Ulrike (158); © Kompatscher, Anneliese (73); © Lehmann, Herbert (244, 280); © Liebenstein, Jana (177); © Rees, Peter (55, 81); © Schardt, Wolfgang (256); © Sporrer/Skowronek (29, 361); © Stiepel, Kai (252); © Studio Schiermann (31); © Teubner Foodfoto GmbH (136, 149, 166); © Volk, Fridhelm (24); © Westermann, Jan-Peter (49, 52, 247); © Winkelmann, Bernhard (224); © Zandeki, Lukasz (208)

Photocuisine: © Asset (391); © Bagros (141); © Czap (109, 339); © Desgrieux (369); © Food & Drink (274); © Hendrickx/Supperdelux (397); © Leser (220); © Mallet (377); © Marielle (317); © Riou (345); © Rivière (207); © Ryman Cabannes (346, 350, 402); © Viel (324)

Fotolia: © Africa Studio (114, 126, 314); © aleksander1 (Gans-, Enten-, Strauß-Silhouette); © Andrea Sachs (268); © Alexander Potapov (Reh-Silhouette); © Andreja Donko (201); © ArtHdesign (232/233); © axepe (298); © Bernd Jürgens (14); © BeTa-Artworks (38); © blende40 (43, 311); © Bob Rannells (279); © by-studio (221); © Candy9 (Schneppen-, Rebhuhn-, Wachtel-, Rotwild-Silhouette); © chris2766 (374); © chrismr (388); © Comugnero Silvana (171, 253); © Coprid (134); © Dalmatin.o (130, 172); © Darius Dzinnik (155); © Dionisvera (154); © Ellie Nator (Hasen-, Kaninchen-Silhouette); © Es75 (122); © ExQuisine (117); © eyewave (265); © FOOD-images (12, 223); © FOOD-pictures (328/329); © fotografiecor (16/17); © fox17 (131); © Gerhard Faktor (94/95); © gudrun (292); © Harald Lange (34); © Hastra (118); © Hero (132); © hfox (198); © HLPhoto (15 o., 236); © Ideenkoch (19, 133); © Igor Dutina (135); © Jack Ladowski (15 u.); © jh Fotografie (366); © Jörg Beuge (129); © Johannes D. Meyer (262/263); © Juan Pablo Fuentes (336); © kab-vision (315); © Kathrin39 (142); © kristina rütten (124, 127); © Lucky Dragon (258); © M.studio (251); © Maksim Toome (281); © Manuel calle (183); © MartaSzloser (312); © Martina Berg (320); © mica (164); © mipstudio (277); © Natika (102); © Naturfoto-Ottmann.de (358); © palomita0306 (238); © Perysty (Perlhuhn-Silhouette); © photocrew

(39, 57); © Photohunter (8, 66); © Richard Villalon (334); © S.E. shooting (178); © Schellig (152); © scis65 (186); © © Sergey Yakovlev (Wildschwein-Silhouette); Silvano Rebai (192/193); © snyggg.de (Damwild-Silhouette); © st-fotograf (242); © Svenja98 (303); © tbob j. affelwoolf (Fasanen-, Tauben-Silhouette); © TwilightArtPictures (11); © TwilightArtPictures (115); © UMA (65, 145); © Viktoria (Gämsen-, Mufflon-Silhouette); © Wolfgang Kruck (174); © womue (335, 347, 393); © Yanterric (305); © ZIHE (58/59); © zolastro (104)

Cover: © Fotolia/snyggg.de

Coverrückseite: StockFood: © Volk, Fridhelm (li), © Studio Schiermann (Mi), © Newedel, Karl (re)

Covergestaltung: Axel Mertens

Dieses Kochbuch wurde nach bestem Wissen und Gewissen verfasst. Weder der Verlag noch der Autor tragen die Verantwortung für ungewollte Reaktionen oder Beeinträchtigungen, die aus der Verarbeitung der Zutaten entstehen.

Alle Rechte, auch die des Nachdrucks, der Wiedergabe in jeder Form und der Übersetzung in andere Sprachen, behält sich der Herausgeber vor. Es ist ohne schriftliche Genehmigung des Verlags nicht erlaubt, das Buch und Teile daraus auf fotomechanischem Weg zu vervielfältigen oder unter Verwendung elektronischer bzw. mechanischer Systeme zu speichern, systematisch auszuwerten oder zu verbreiten.

- Alle Rechte vorbehalten -

Print ISBN: 978-3-86852-541-0

E-Book ISBN: 978-3-86852-972-2

Inhalt

Vorwort

Das Damwild

Das Rotwild

Das Rehwild

Das Wildschwein

Das Gamswild

Das Muffelwild

Der Feldhase

Das Wildkaninchen

Die Wildente

Der Fasan

Die Wildgans

Das Perlhuhn

Das Rebhuhn

Die Waldschnecke

Der Strauß

Die Wildtaube

Die Wachtel

Rezeptverzeichnis

Vorwort

Der Genuss von Wild stellt für viele Feinschmecker einen kulinarischen Höhepunkt dar. Der Geschmack von Wildbret unterscheidet sich grundlegend vom Fleisch geschlachteter Haustiere. Im Gegensatz zu diesem ist Wildbret ein reines Naturprodukt, das ohne das Zutun des Menschen entstanden und dementsprechend natürlich und rein ist. Gleichzeitig ist der Verzehr von Wildbret die ursprünglichste Form des Fleischgenusses, der bereits auf die nomadischen Sammler und Jäger der Steinzeit zurückgeht.

In den Zeiten globaler Warenströme kommt heute nicht nur heimisches Wild, sondern immer mehr Fleisch von Wildtieren aus anderen Ländern und Kontinenten in den Handel, etwa Perlhühner aus Südeuropa, Rothirsch aus Neuseeland oder Straußenfleisch aus Afrika. Ein großer Teil dieser Ware stammt allerdings auch von nicht geschossenen sondern geschlachteten Wildtieren aus Farmen oder Wildgehegen. So ist Wildbret heute unabhängig von der Jagdsaison meist das ganze Jahr über gleichmäßig erhältlich.

Dennoch sind die geschossenen oder auf Farmen erzeugten Mengen an Wildfleisch wesentlich kleiner als die für den täglichen Konsum gezogenen Fleischmengen der industriellen Massentierhaltung. Folglich ist Wild heute nach wie vor ein Festmahl, das man nur zu bestimmten Anlässen servieren wird, etwa für liebe Gäste. Aus diesem Grund sind alle Rezepte in diesem Band auf Mengen berechnet, die man für ein Mahl mit 6 Personen benötigt. Für eine abweichende Personenzahl kann man die in den Zutatenlisten angegebenen Mengen jedoch auch leicht hoch- oder herunterrechnen, ohne dass die Rezepte darunter leiden. Bei den für 6 Personen notwendigen Mengen der Zutaten ist zu beachten, dass man gegebenenfalls portionsweise arbeiten muss und bestimmte Zubereitungsschritte der Fleischstücke auch nach und

nach durchführen kann, etwa beim Anbraten von Geflügel vor dem Braten oder Schmoren.

Beim Einkauf von Wildbret sollte man auf jeden Fall den Metzger bitten, das Fleisch bereits so vorzubereiten, dass man selbst lästige, zeitraubende Arbeiten wie das Rupfen von Geflügel, das Abbalgen von Hasen oder Kaninchen, das Ausweiden sowie das Ausbeinen und zerlegen nicht mehr vornehmen muss. Darüber hinaus empfiehlt es sich, die Rezepte bereits vor dem Einkauf gründlich zu studieren, denn in vielen Fällen muss das Wildbret vor der Zubereitung gebeizt oder mariniert werden, was manchmal nur einige Stunden, manchmal aber auch mehrere Tage dauern kann.

Die in den Rezepten angegebenen Garzeiten der Fleischstücke sind Richtwerte. Anders als bei den standardisierten Fleischsorten aus der Intensiv-Landwirtschaft handelt es sich bei jedem einzelnen Wildbret um ein individuelles Stück. Da die Garzeiten von Fleisch in direkter Beziehung zu seiner inneren Struktur stehen, hängen sie direkt von der Größe und dem Alter des erlegten Tieres ab. Mit anderen Worten: Das Fleisch einer großen, alten Ente beispielsweise gart langsamer als das eines kleineren, jüngeren Artgenossen. Hier sind also die Erfahrung, das Fingerspitzengefühl und die Beobachtungsgabe des Kochs gefragt. Wer sichergehen will sollte ein Bratenthermometer benutzen.

Für die Zubereitung im Backofen ist zu beachten: Die angegebenen Temperaturen beziehen sich auf Ober-/Unterhitze beim Elektroherd. Für andere Herdarten ergeben sich unter Beibehaltung der Garzeiten folgende entsprechende Werte:

Temperatur Ober/Unterhitze (Grad)	Temperatur Umluft (Grad)	Gas Stufe
150	130	1
160	140	1
170	150	1-2
180	160	2
190	170	2-3
200	180	3
210	190	3-4
220	200	4
230	210	4-5
240	220	5
250	230	5-6

Eine Geschmackssache ist die Auswahl des zum Braten verwendeten Fetts. In den vorliegenden Rezepten wird meist Olivenöl oder Butterschmalz benutzt, doch kann man auch je nach eigener Vorliebe jede andere Art von Fett oder Öl nehmen, das sich zum Braten eignet. Nicht so gut eignen sich hingegen Butter oder Margarine, da man mit ihnen wegen des hohen Wasseranteils nicht die nötigen hohen Temperaturen erzielen kann, die man zum Braten benötigt. In der Regel wird die Butter vorher bräunen und die Margarine zu spritzen anfangen.

Ebenfalls dem Geschmack des Kochs und ein wenig auch seiner Fantasie überlassen ist die Wahl der passenden Beilage zu den einzelnen Wildrezepten. Von Reis, Nudeln oder Spätzle über Kartoffeln in allen Varianten bis hin zu Klößen, Knödeln oder Polenta reicht hier die Spannweite. Oder warum nicht einmal einfach nur einen Salat und Weißbrot zu einem Wildgericht reichen? Der Genuss wird in allen Fällen unvergleichlich sein.



Das Damwild

Der Damhirsch (*Dama dama*) ist durch das typische Schaufelgeweih der männlichen Tiere und das gefleckte Sommerfell beider Geschlechter sehr gut vom Rothirsch oder vom Reh zu unterscheiden. Er ist größer als das Reh, aber kleiner als der Rothirsch. Männliche Tiere („Hirsche“) erreichen bei einer Körperlänge von ca. 200 cm ein Gewicht von maximal 150 kg, Weibchen („Tiere“) bis 60 kg und Jungtiere („Kälber“) bis 25 kg. Als Lebensräume bevorzugen die tagaktiven Damhirsche offene Landschaften mit einem lebhaften Wechsel von Waldstücken, Gebüschland, Feldern, Wiesen und Weiden. Hier finden sich auch ihre festen Brunftplätze, auf denen sie sich oft über Jahrzehnte hinweg jedes Jahr ihr Stelldichein geben.

Damhirsche stammen ursprünglich wohl aus Kleinasien und dem Orient, doch bereits in der Antike führten die Römer die edlen Hirsche in vielen anderen Regionen ihres Reiches ein und wilderten sie dort aus. Einen weiteren Schub erhielt das Verbreitungsgebiet im 17. und 18. Jahrhundert, als die absolutistischen Herrscher in ganz Europa Damhirsche als begehrtes Jagdwild für den Adel in ihren Ländern heimisch machten. Die größten Bestände existieren heute in Großbritannien.

Seit der Ausrottung von Wolf und Bär besitzt der Damhirsch bei uns keine natürlichen Feinde mehr, lediglich sehr junge Jungtiere können den Angriffen von Füchsen oder großen Greifvögeln zum Opfer fallen. Ohne Regulierung durch die Jagd würden die Bestände daher unkontrolliert wachsen. Deshalb müssen jedes Jahr so viele Damhirsche geschossen werden, wie Jungtiere geboren werden. Man schätzt, dass jährlich im Herbst bis zu einem Drittel aller erwachsenen Damhirsche von Jägern zur Strecke gebracht werden. Die Schonzeiten des Damwilds richten sich nach den Fortpflanzungszeiten („Setzzeiten“) und reichen meist von Februar bis August, die Jagdzeit liegt folglich im Zeitraum von September bis Januar. Noch nicht geschlechtsreife Tiere dürfen bereits ab Juli geschossen werden.

In der Küche besonders begehrt ist das Fleisch der Kälber, der noch nicht zu alten Hirsche („Schmalspießer“) und der Tiere („Schmaltiere“). Es ist hell bis rotbraun gefärbt und liefert besonders wohlschmeckende, zarte und saftige Braten, Keulen, Koteletts und Filets. Vielerorts wird Damwild auch in Gatterhaltung aufgezogen. Das Fleisch dieser Tiere steht dem Markt das ganze Jahr über zur Verfügung. Man mariniert oder beizt es und gart oder schmort es im Backofen.



Rührei mit Damhirsch und Gemüse

Für 6 Personen

Zutaten

2 große Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
3 mittelgroße Kartoffeln
3 mittelgroße Zucchini
3 EL gehackte glatte Petersilie
4 EL Olivenöl
1 kg Hackfleisch vom Damhirsch
Meersalz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
9 große Eier

1 Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Kartoffeln schälen und würfeln. Die Zucchini waschen und in Scheiben schneiden. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken.

2 In einer großen, tiefen Bratpfanne das Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln und den Knoblauch darin 5 Minuten weich dünsten. Das

Fleisch dazugeben, 10 Minuten braun anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln zugeben und 10 Minuten mitbraten. Dann die Zucchini hinzufügen und weitere 10 Minuten braten, dabei gelegentlich umrühren. Wenn die Kartoffeln und Zucchini beinahe gar sind, zwei Drittel der Petersilie und die Eier darüber geben und gut umrühren, um das Eigelb aufzubrechen. 5 Minuten weiter braten, bis die Eier fest sind. Auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit der restlichen Petersilie bestreuen und sofort servieren.

Schmortopf vom Damhirsch

Für 6 Personen

Zutaten

1,2 kg küchenfertiges Gulasch vom Damhirsch

400 g Aprikosen (aus der Dose)

500 g kleine Kartoffeln

3 EL gehackte Korianderblätter

250 g Erbsen (TK)

150 ml Gemüsebrühe

Meersalz

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

350 ml trockener Rotwein

1 Den Backofen auf 190 °C vorheizen. Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Die Aprikosen abgießen, die Flüssigkeit auffangen. Die Kartoffeln abbürsten, die Korianderblätter fein hacken. Das Gulasch in einen Schmortopf geben und mit Aprikosen, Kartoffeln, Erbsen und drei Vierteln des Korianders bedecken. Mit der Gemüsebrühe beträufeln und leicht salzen und pfeffern. Den Aprikosensaft mit Wein auf 500 ml auffüllen. Über die Speisen träufeln und 15 Minuten ziehen lassen. Alles gut vermischen, dann den Topf dicht verschließen und 60–90 Minuten backen, bis das

Fleisch schön zart ist. Dabei gelegentlich etwas Aprikosenwein angießen, wenn die Sauce zu trocken wird.

2 Auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit dem restlichen Koriander garnieren und heiß servieren.

Scharfe Fleischbällchen vom Damhirsch



Für 6 Personen

Zutaten für die Fleischbällchen:

2 grüne Chilischoten

1 TL gehackter Ingwer

2 Knoblauchzehen

2 EL gehackte Korianderblätter

2 EL gehackte glatte Petersilie

½ Zitrone

1,2 kg Hackfleisch vom Damhirsch

2 EL gemahlener Koriander

1 TL rote Chilipaste

Meersalz

1 TL gemahlene Kurkuma-Pulver

1 TL Garam Masala

Zutaten für den Eintopf:

1 rote Zwiebel

1 mittelgroße Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1 rote Paprika

1 grüne Paprika

1 gelbe Paprika

6 große Kartoffeln

4 EL Olivenöl

400 g gehackte Tomaten aus der Dose, mit Saft

1 EL rotes Chilipulver

½ TL gemahlene Kurkuma-Pulver

500 ml Gemüse- oder Fleischbrühe

½ Zitrone

2 EL gehackte Korianderblätter

1 Für die Fleischbällchen die Chilischoten waschen und sehr fein schneiden. Den Ingwer fein hacken, den Knoblauch abziehen und pressen. Koriander und Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Eine halbe Zitrone auspressen. Alles mit den restlichen Zutaten in einer großen Schüssel vermengen. Den Teig 5 Minuten kneten, um alles sehr gut zu vermischen. Walnussgroße Fleischbällchen formen und auf einer Platte beiseitestellen.

2 Für den Eintopf die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen und sehr fein würfeln. Die Paprika waschen, entkernen und in Stücke schneiden. Die Kartoffeln schälen und würfeln. Das Olivenöl in einem Schmortopf erhitzen und die Zwiebeln ca. 7 Minuten weich und leicht golden dünsten. Tomaten, Chilipulver, Salz, Knoblauch und Kurkuma hinzufügen und bei geringer Hitze ca. 25 Minuten kochen, bis sich das Öl an der Oberfläche absetzt.

3 Die Paprika, die Kartoffeln und die vorbereiteten Fleischbällchen dazugeben, die Brühe einrühren und zugedeckt 30 Minuten köcheln lassen. Gelegentlich umrühren. Inzwischen eine halbe Zitrone auspressen und den restlichen Koriander fein hacken.

4 Den Zitronensaft einrühren, die Fleischbällchen mit dem Eintopf auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Koriander garniert servieren.

Exotisches Damhirsch-Gulasch



Für 6 Personen

Zutaten

100 g Sultaninen

6 feste reife Birnen

2 Zimtstangen à 5 cm

2 rote Zwiebeln

12 Safranfäden

1 Bund frischer Koriander

1 Zitrone

2 unbehandelte Orangen

3 EL blanchierte Mandeln

1,2 kg küchenfertiges Gulasch vom Damhirsch

4 EL Butter
¼ TL gemahlener Kardamom
6 EL flüssiger Honig
4 EL Olivenöl
Meersalz
frisch gemahlener Nelkenpfeffer
250 ml trockener Rotwein

1 Die Sultaninen in warmem Wasser ca. 30 Minuten einweichen. Die Birnen waschen, vierteln und von den Kerngehäusen befreien. Die Zimtstangen längs halbieren. Die Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Die Safranfäden fein zerkrümeln. Den Koriander mit Küchengarnt zu einem Sträußchen binden, die Zitrone auspressen. Die Schale von 1 Orange abreiben, dann auspressen. Die andere Orange schälen und in Spalten zerteilen. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Öl anrösten und beiseitestellen. Das Fleisch waschen und trocken tupfen.

2 In einem großen Schmortopf die Butter erhitzen und die Birnen darin 2 Minuten dünsten. Mit dem Kardamom bestreuen. Den Honig dazugeben und die Birnen darin unter Wenden rundum karamellisieren. Mit dem Schaumlöffel herausnehmen und beiseitestellen.

3 Das Olivenöl in den Topf geben und die Zwiebeln darin 7–8 Minuten golden braten. Das Fleisch und den Safran dazugeben, salzen und pfeffern und rundum goldbraun anbraten. Zimt, Sultaninen und Koriander hinzufügen, Zitronensaft und Rotwein einrühren. Aufkochen und zugedeckt 60–70 Minuten köcheln lassen, bis das Fleisch gar ist. Birnen, Orangenschale, -spalten und -saft hinzugeben und ohne Deckel 10 Minuten köcheln lassen.

4 Koriander und Zimtstangen entfernen. Auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit den Mandeln bestreut servieren.

Hirschgulasch mit Maronengemüse

Für 6 Personen

Zutaten

500 g Maronen

2 Knoblauchzehen

3 rote Zwiebeln

3 große Karotten

3 feste reife Tomaten

1 EL gehackte Rosmarinblätter

150 g Frühstücksspeck

1,2 kg küchenfertiges Gulasch vom Damhirsch

4 EL Olivenöl

Meersalz

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

500 ml trockener Rotwein

1 Lorbeerblatt

1 Den Backofen auf 250 °C vorheizen. Die Maronen an der spitzen Seite kreuzweise einschneiden, kurz im Backofen anrösten, schälen und klein schneiden. Die Hitze auf 150 °C reduzieren. Knoblauch und Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Die Karotten schälen und klein schneiden. Die Tomaten abwaschen und grob hacken. Die Rosmarinblätter fein wiegen. Den Frühstücksspeck klein schneiden. Das Fleisch waschen und trocken tupfen.

2 In einem feuerfesten Schmortopf das Olivenöl erhitzen und das Hirschgulasch mit dem Frühstücksspeck in Portionen jeweils 5–8 Minuten rundum braun anbraten. Das gesamte gebräunte Fleisch in den Topf geben, Knoblauch, Zwiebeln, Karotten und Tomaten hinzufügen und alles leicht anrösten. Salzen und pfeffern, mit dem Rotwein ablöschen, aufkochen lassen, den Rosmarin und das Lorbeerblatt dazugeben und im Backofen zugedeckt 30 Minuten backen.

3 Die Maronen einrühren und weitere 60 Minuten backen, bis das Fleisch sehr zart ist. Das Lorbeerblatt entfernen. Auf vorgewärmten Tellern anrichten und sofort servieren.

Winter-Eintopf vom Damwild

Für 6 Personen

Zutaten

3 Zwiebeln

6 Knoblauchzehen

3 Karotten

2 Stangen Sellerie

500 g kleine Champignons

6 große Kartoffeln

1 EL gehackte Thymianblätter

1 EL gehackte Majoranblätter

6 Wacholderbeeren

1,2 kg küchenfertiges Gulasch vom Damhirsch

2-3 EL Weizenmehl

Meersalz

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

4 EL extra-natives Olivenöl

2 EL Tomatenmark

500 ml dunkles Bier

125 ml Wildfond

1 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Karotten schälen, Sellerie waschen und putzen, beides klein schneiden. Die Champignons putzen (nicht waschen!) und in feine Scheiben schneiden. Die Kartoffeln schälen und klein schneiden. Rosmarin- und Thymianblätter fein wiegen. Die Wacholderbeeren in einem Mörser zerstoßen. Das Fleisch waschen und trocken tupfen. In einer flachen Schüssel Mehl, Salz und Pfeffer vermischen und das Fleisch darin wälzen, bis es gut paniert ist.

2 In einem großen Schmortopf das Olivenöl erhitzen und das Fleisch darin anbraten. Das Gemüse dazugeben und leicht anrösten. Mit Thymian, Majoran und Wacholderbeeren bestreuen. Tomatenmark, Bier und Wildfond in einer Schüssel vermengen, salzen, pfeffern und über das Fleisch und Gemüse geben. Zugedeckt 90–120 Minuten backen, bis das Fleisch sehr zart ist.

3 Auf vorgewärmten Tellern anrichten und sofort servieren.

Tschechisches Hirschgulasch



Für 6 Personen

Zutaten

3 Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

Meersalz

2 grüne Paprikaschoten

1 rote Paprikaschote

1 grüne oder rote Chilischote

1 EL gehackte Majoranblätter

½ EL Kümmelsamen

1,2 kg küchenfertiges Gulasch vom Damhirsch

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

4 EL Olivenöl oder Butterschmalz
2 EL edelsüßes Paprikapulver
400 ml heiße Gemüsebrühe
400 g gehackte Tomaten aus der Dose
1 EL Weizenmehl
100 ml trockener Rotwein
scharfes Paprikapulver (nach Belieben)

1 Die Zwiebeln abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Den Knoblauch abziehen, in Scheiben schneiden und in Salz zerdrücken. Die Paprika waschen, entkernen und in Streifen schneiden. Die Chilischote waschen, entkernen und fein hacken. Die Majoranblätter fein wiegen. Die Kümmelsamen in einem Mörser zerstoßen. Das Fleisch waschen und trocken tupfen.

2 Das Olivenöl oder Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln darin 5 Minuten weich dünsten. Das Fleisch dazugeben und ca. 8 Minuten rundum braun anbraten. Salzen und pfeffern und mit dem süßen Paprikapulver bestreuen. Ein paar Löffel von der heißen Brühe angießen und gut umrühren, bis das Fleisch mit dem Paprikapulver überzogen ist. Tomaten, Paprikaschoten, die Hälfte des Majorans, Kümmelsamen und Chili hinzugeben. Ca. 125 ml Brühe angießen, damit das Fleisch nicht am Topfboden anbrennt. Zugedeckt ca. 90 Minuten köcheln lassen, bis das Fleisch schön zart ist. Wenn der Eintopf zu trocken wird, etwas Brühe angießen.

3 Das Mehl mit 2 EL kaltem Wasser vermischen und in das Gulasch einrühren. Den Rotwein, den restlichen Majoran und den Knoblauch dazugeben und 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und scharfem Paprikapulver abschmecken.

4 Auf vorgewärmten Tellern anrichten und sofort servieren.

Hirscheintopf süß-pikant



Für 6 Personen

Zutaten

4 Knoblauchzehen

1 TL Kreuzkümmelsamen

1 TL Koriandersamen

75 g Weizenmehl

Salz

frisch gemahlener weißer Pfeffer

1,2 kg küchenfertiges Gulasch vom Damhirsch

4 EL Olivenöl

1 TL Zimtpulver

1 Lorbeerblatt