Hirschgulasch nach Schubeck



Foto von Dagmar Möller Töpfle und Deckele

Hirschgulasch nach Schubeck, auf CC umgesetzt von Dagmar Möller

Zutaten:
1 kg Wildgulasch (Hirsch, Wildschwein, Reh)
2 Zwiebeln
1 Karotte
120 g Knollensellerie
Butterschmalz
2 EL Öl
2 TL Puderzucker
1 EL Tomatenmark
350 ml Rotwein
50 ml Weinessig
1 Glas Wildfond
1 TL Geflügelfondkonzentrat
4 Wacholderbeeren
2 Lorbeerblätter
3 Pimentkörner
2 g Pfefferkörner (Lang-, Sezchuan + Kubenbenpfeffer)
100 g schwarzes Johannisbeergelee
ggf. Steinpilze, Champignons, Maronen… (angebraten)
70 g helle kernlose Weintrauben
10 g Zarbitterschokolade

50 ml Cognac
1 EL Preiselbeeren (Glas) als Beilage

(alternativ: evtl. zusätzlich Butter mit Stärke für die Sauce, und 30 g Walnusshälften)

Zubereitung:
Fleisch von Sehen und Fett befreien, in gleichmäßige Stücke schneiden.
Sellerie, Karotten in feine Würfelchen schneiden. Zwiebeln in Spalten schneiden. (wer hat kann alles in den Würfler geben)

Butterschmalz erhitzen und Fleisch in kleinen Portionen in einer Pfanne kräftig anbraten, herausnehmen. Fond mit etwas vom Wein ablöschen. Fond zum Fleisch geben. Gemüse in Olivenöl in der CC/Kochrührelement anschwitzen. Mit Puderzucker bestäuben und karamellisieren. Tomatenmark zufügen und mit anbraten. Mit restlichem Wein ablöschen, Fleisch, Wildfond und Essig zugeben, Gemüsekonzentrat dazugeben und alles ca. 1 1/2 Stunden knapp am Siedepunkt schmoren. (Kochrührelement Stufe 3)

Gewürze im Mörser oder Gewürzmühle zerkleinern und mit Lorbeerblättern und Johannisbeergelee zufügen. Eine weitere 1/2 Stunde schmoren. Evlt. nochmal Wasser nachfüllen.

Dann Loorbeerblätter herausnehmen, halbierte Weintrauben, Schokolade und Cognac zufügen. Nicht mehr kochen.



Foto Dagmar Möller