

Hirschgulasch mit Schokolade

Wir freuen uns immer, wenn sich Kochcast-Hörer/innen bei uns melden und uns ein Rezept vorstellen. Wenn ihr ein Gericht habt, das wir unbedingt ausprobieren müssen, schreibt uns einfach an post@hoffentlich-schmeckts.de. Diesmal hat uns Eberhard aus Bensheim an der Bergstraße ein Gericht vorgestellt. Hirschgulasch mit Schokolade.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 70 Min. · Gesamtzeit 100 Min. · 6 Portionen

Zutaten

1,5 Hirschgulasch (wir bevorzugen Hirschwade und schneiden selbst)
4 Zwiebeln
1-3 frische rote Chili
Etwas Butterschmalz
6 TL Wildgewürz (selbstgemacht oder einfach eins aus dem Gewürzregal nehmen)
3 EL Tomatenmark
C a. 500-600 ml Wildfond (selbstgemacht oder aus dem Glas) -> wenn man die Wade pariert, dann fällt einiges an „Fleischabfällen“ an. Das zusammen mit Wildknochen, Suppengemüse, Wasser und Rotwein für einen Fond verarbeiten. Fond wird nicht gesalzen.
600 ml Rotwein
4 Lorbeerblätter
1 Zimtstange
100 g Zartbitter-Schokolade (80 % Kakaoanteil)
6 EL eingelegte Preiselbeeren
Salz, Pfeffer und Zucker

Basis Wildgewürz

1 TL Wacholderbeeren
1 TL Pimentkörner
2 TL Pfefferkörner
3 Nelken
2 getrocknete Lorbeerblätter
1/2 Zimtstange

Zubereitung

1. Die Gulaschwürfel sollten ca. 2×2 cm groß sein. Die Zwiebeln gewürfelt und die Chili kleingehackt. Alles in Töpfchen, Schälchen und Gläsern griffbereit bereitgestellt. Die Schokolade klein würfeln. Das Fleisch am besten eine Stunde vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen.
2. In einem großen Bräter (gerne im Dutch-Oven) das Fleisch in mehreren Portionen in Butterschmalz scharf anbraten, herausnehmen und warmstellen (geht gut im 80-100 Grad vorgeheizten Backofen)

- 3.** Nun Zwiebeln und Chili im Bräter anschwitzen. Wenn die Zwiebeln glasig sind, das Tomatenmark hinzugeben und unter Rühren kurz anrösten. Dann das Wildgewürz dazugeben und ca 30 Sekunden mitrösten. Jetzt den Rotwein angießen, auf ca 50% reduzieren lassen und danach den Wildfond dazugeben. Aufkochen und das Fleisch wieder hinzufügen.
- 4.** Zimtstange und Lorbeerblätter dazu, den Deckel auf den Bräter legen und – sobald es im Topf leise blubbert – ab in den Ofen.
- 5.** Das Fleisch bei 200°C Ober-/Unterhitze schmoren. Feines Hirschgulasch braucht 55 Minuten – Hirschwade braucht 75 Minuten. Nimmt man statt Hirsch das feinere Rehgulasch, dann braucht es nur 45 Minuten. Im Anschluss die Preisbeeren und die Schokolade unterrühren. Weitere 10 Minuten mit geschlossenem Deckel und nochmal 10 Minuten mit offenem Deckel schmoren.
- 6.** Abschmecken mit Salz und Pfeffer. Wenn nötig binden. Dazu passen am besten Spätzle und Rotkohl. Oder der Breznugelhupf.
- 7.** Variationen: Mit abgeriebener Bio-Orangenschale und ein wenig Orangensaft arbeiten. Aber auch erst in den letzten 10 Minuten.
- 8.** Zutaten ohne Öl anrösten und anschließend im Mörser möglichst fein zermahlen.
- 9.** Dies ist die Basis. Spielen kann man mit frischen Kräutern, die man noch dazugibt.
- 10.** ält sich im Schraubglas etwa 8 Wochen. Danach verliert es drastisch an Aroma. Deshalb besser nicht zu viel herstellen.