# Hirschgulasch mit Steinpilzen

*Zutaten für 4 Personen*

| | |
|---|---|
| 1 kg Hirschgulasch | aus Schulter oder Nacken waschen, trockentupfen von Sehnen befreien, in mundgerechte Stücke schneiden und in eine Schüssel geben |
| 2 EL Mehl | darüber stäuben und gut mischen, sodass die Stücke vollständig mehliert sind. |
| 200 g Speckscheiben | vierteln. |
| frische Chili | je nach Schärfewunsch in feine Ringe schneiden – oder auch weglassen.. |
| 2 große Gemüsezwiebeln | schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. |
| 2-4 Knoblauchzehen | schälen und andrücken. |
| 2 mittelgroße Möhren | schälen und würfeln. |
| 1 Petersilienwurzel | schälen und würfeln. |
| 150 g Knollensellerie | schälen und ebenfalls würfeln. |
| 2 EL Butterschmalz | in einem Schmortopf sehr heiß werden lassen und das Fleisch darin rundherum scharf anbraten – evtl. auf zweimal, damit der Topf nicht so abkühlt.<br>Die Hitze etwas reduzieren und den Speck dazu geben. Mitbraten, bis er Farbe bekommt, dann das Gemüse zugeben und anbraten, bis die Zwiebeln glasig sind und sich erste Röststoffe bilden. |
| 2 EL Tomatenmark | einrühren und kurz mitrösten. Mit |
| 1 TL Salz | vorwürzen. |
| 6 Wachholderbeeren | leicht andrücken und dazu geben. Außerdem |
| 3 Nelken | |
| 1 TL Thymian | |
| 2 Lorbeerblätter | und |
| 6-8 Pfefferkörner | in den Topf geben. Alles kurz mit anbraten und gut mischen. Nach und nach mit |
| 400 ml Rotwein (trocken) | ablöschen. Immer wieder verkochen und leicht anhängen lassen, dann erst den nächsten Schwung angießen, bis der Rotwein aufgebraucht ist. |
| 400 ml Wildfonds | angießen, Hitze reduzieren und etwa eine Stunde bei geschlossenem Deckel sanft schmoren lassen.<br>Inzwischen |
| 300 g Steinpilze | putzen und die Pilze in dicke Scheiben schneiden. Nach einer Stunde zum Gulasch geben, gut unterrühren vorsichtig mit |
| Salz, Pfeffer, Paprikapulver | nachwürzen und noch einmal eine Stunde sanft köcheln lassen.<br>Kurz vor Garzeitende |
| 1-2 EL Johannisbeergelee | ins Gulasch einrühren und falls nötig noch einmal mit |
| Salz, Pfeffer | abschmecken. |
| ½ Bund Petersilie | waschen, trockenschütteln, fein schneiden und ins Gulasch geben. |

Das passt dazu:, Semmelknödel, Salzkartoffeln, Spätzle.

Fleisch:

Wild