

Hirschragout „Hubertus“

Caritas-Altenheim St. Willibald, Schwabach

Zutaten

1 kg	Hirschgulasch (TK)
50 g	gekochter Vorderschinken
150 g	Zwiebeln
	Thymian, Pfeffer, Piment, Rosmarin, Wacholderbeeren
	Lorbeerblatt
½ l	Brühe
150 ml	Rotwein
100 ml	Schlagsahne 30% Fett
25 g	Preiselbeeren
	Mehl oder Roux dunkel zum Binden

Zubereitung

Hirschgulasch und den gewürfelten Schinken anbraten, die fein geschnittenen Zwiebeln dazugeben, würzen.

Mit Brühe und Rotwein ablöschen, das Ganze im geschlossenen Topf garen.

Zum Schluss Sahne dazugeben und mit Preiselbeeren verfeinern. Evtl. Soße binden.

Kochzeit

120 Minuten