



## Hirschgoulasch mit Rahmrosenkohl dazu handgeriebene Spätzle

### **Goulasch:**

2 kg Hirschschulter ohne Knochen

250 g Zwiebeln

100 g Rapsöl

40 g Tomatenmark

50 g Paprika edelsüß

0,3 l Rotwein

100 g schwarze Johannisbeermarmelade

30 g Dijon Senf

1,2 l Wildfond oder Wasser

Gewürzbeutel mit: Rosmarin, Wachholderbeeren, Lorbeerblatt, Nelken, Piment, Koriander ganz, Kardamom, Thymian, Zitronenschale und Orangenschale, ½ Zimstange

Salz, Pfeffer, Zucker

35 g Stärke zum Binden

Garnitur: Petersilienblätter, 1 Orange in Scheiben, 200g Preiselbeeren

### Zubereitung:

Die Hirschschulter von Sehnen befreien und in ca. 3 cm Würfel schneiden.

Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden.

Gewürzbeutel mit den oben genannten Kräutern befüllen und verschließen.

In einem flachen Topf mit der Hälfte des Rapsöls die Fleischwürfel scharf von allen Seiten anbraten, wieder herausnehmen und in einen Durchschlag mit Schüssel einfüllen.

Den Topf weiterverwenden und die Zwiebelscheiben darin mittelbraun rösten. Jetzt die angebratenen Hirschfleischwürfel zugeben mit dem Tomatenmark anrösten und das Paprikapulver einstreuen und kurz mitrösten. Mit dem Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Jetzt mit dem Wildfond (oder Wasser) auffüllen und mit Salz, Pfeffer, Zucker würzen und ca. 1,5 Stunden köcheln lassen (nach ca. 1 Std. den Gewürzbeutel zugeben). Sofern das Fleisch weich ist, die Marmelade und den Senf zugeben. Den Gewürzbeutel entfernen. Mit etwas Stärke abbinden. Noch mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Warmhalten bis zum Anrichten.

### **Rahmrosenkohl:**

700 g Rosenkohl

250g Sahne (35 % Fett)

30 g Butter

10 g Stärke zum Binden

Salz, Pfeffer, Zucker

### Zubereitung:

Die äußeren Blätter des Rosenkohls entfernen und halbieren.

In einem kleinen Topf mit der Butter die Rosenkohlhälften an schwenken und mit der Sahne auffüllen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Fertiggaren (leichter biss) und mit der Stärke leicht abbinden.

Bis zum Anrichten, warmhalten.

### **Spätzle:**

600 g Spätzle-Mehl

50 g Hartweizengrieß

6 Eier

150 g Mineralwasser oder Wasser

5 g Kurkuma

Salz, Pfeffer, Zucker

Muskat

80 g Butter zum Anbraten

### Zubereitung:

Mit den oben genannten Zutaten einen Spätzle-Teig zubereiten.

Die Spätzle-Masse mit einem Spätzlehobel in kochendes Salzwasser reiben.

Sobald das Wasser mit den Spätzle kocht, mit einem großem Schaumlöffel die Spätzle in einer Schüssel mit kaltem Wasser abschrecken und danach in einem Durchschlag abtropfen lassen.

In einer Pfanne die Spätzle mit der Butter an schwenken und bis zum Anrichten warmhalten.

### Anrichten:

Das Hirschgoulasch zentral, die Spätzle links und den Rahmrosenkohl rechts anrichten.

Auf die Orangenscheiben die Preiselbeeren verteilen und mit den Petersilienblättern ausgarnieren.