



Alles Wild GmbH

+43 800 232319
info@alleswild.at



Hirschgulasch mit Serviettenknödel

Für das Gulasch das Hirschfleisch in grobe Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne scharf anbraten. Das Hirschfleisch aus der Pfanne nehmen und rasten lassen. In der Zwischenzeit Zwiebel zusammen mit Tomatenmark goldgelb rösten. Danach mit etwas Rotwein ablöschen, mit Wildgewürz würzen und ca. 1 ½ - 2 Stunden köcheln lassen.

Als Beilage eignen sich besonders gut Serviettenknödel und Rotkraut.

Frisches Hirschfleisch gibt's natürlich bei uns im Hofladen Eppenstein.

Zum

Rezept: <https://www.steirische-spezialitaeten.at/rezepte/hirschgulasch.html>

