

Hirschgulasch

Zutaten für 4 Portionen:

800 g Hirschschulter, ausgelöst, zugeputzt
150 g Speck
250 g Zwiebel
6 EL Öl
2 EL Paprikapulver , edelsüß
4 dl Wasser
1/8 Sauerrahm
20 g Mehl glatt
Salz



Fleisch in ca. 3cm große Würfel, Speck und Zwiebel gesondert in kleine Würfel schneiden. Anschließend das Öl erhitzen, den Speck leicht anrösten, die Zwiebel begeben und das Ganze hellbraun rösten. Fleisch hinzufügen und mit Paprika bestreuen, durchrühren, mit Wasser untergießen und salzen.

Nach vollendeter Garung das Fleisch aus dem Saft heben. Mehl mit Sauerrahm vermengen, in die Sauce gut einrühren und 10 Minuten kochen. Fleisch der Sauce wieder begeben.

Als Beilage eignen sich Nockerl oder Serviettenknödel.

Übrigens: ein Gerstner Rezept für flaumige Serviettenknödel finden Sie in unserer Rezeptsammlung auf <http://www.gerstner.at/aktuelles/rezepte-des-monats.html>