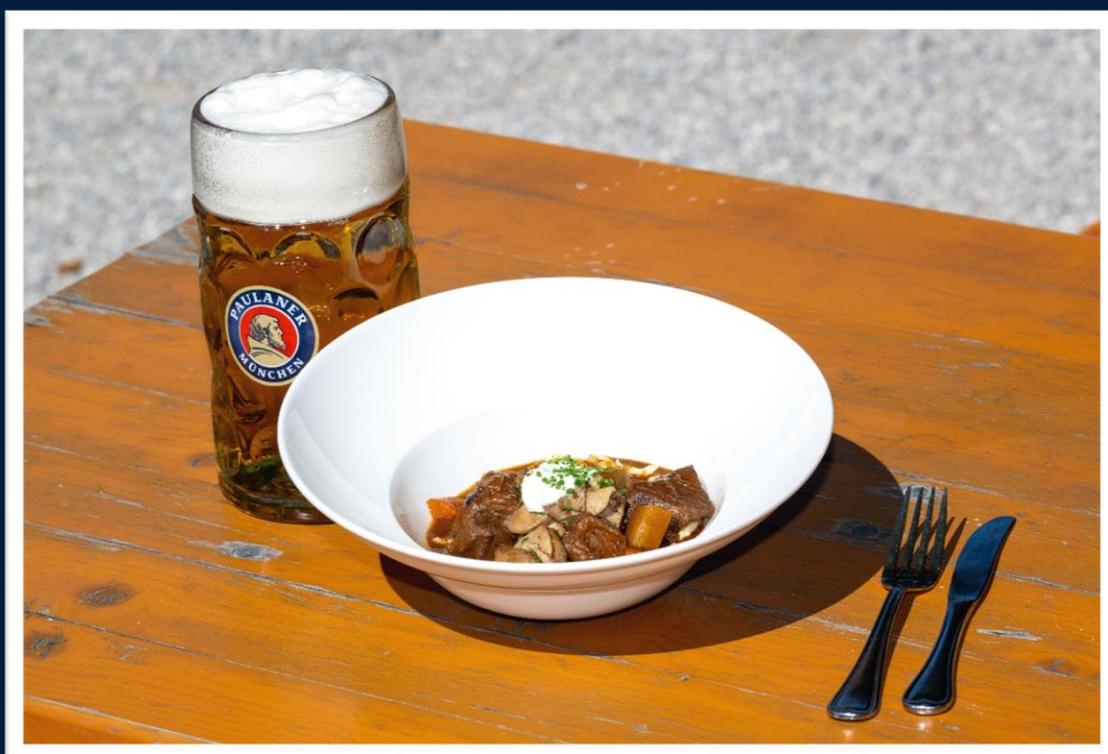




Aus dem Armbrustschützenzelt: Hirschgulasch mit Topfenspätzle und Preiselbeeren

– das Lieblingsgericht von Peter Inselkammer





Zutaten (für 4 Personen)

Gulasch:

1,2 kg Hirschschulter
0,05 Pflanzenfett oder -öl
Salz
Pfeffer

Soße:

2 Zwiebeln
1 Kartoffel
150g Sellerie
100g Speck
2 Knoblauchzehen (mit Schale), zerdrückt
2 TL Puderzucker
2 EL Preiselbeeren (aus dem Glas)

Spätzle Teig:

300g Mehl
100g Wiener Griesler Mehl
100g Quark / Topfen
6 Stk. Vollei
2 Eigelb

Wildgewürze:

3 Lorbeerblätter
Je 0,5 TL Senf-, Pfefferkörner und
Thymian
3 Nelken
25 Wacholderbeeren (zerdrückt)

2 EL Tomatenmark
500 ml Rotwein
1l Wildfond oder -brühe

Zum Abschmecken:

Senf, Meerrettich,
Preiselbeeren,
Gin, Zartbitter Schokolade

Würze:

1TL Salz
Muskat
50g Butter

Preiselbeeren:

200g Preiselbeeren
100g Puderzucker

Zusatz:

4 EL Crème Fraîche



Zubereitung

Hirschgulasch ansetzen

Das Fleisch von groben Sehnen befreien und in circa 4 cm große Würfel schneiden, in reichlich Mehl wenden und in nicht zu heißem Fett von allen Seiten anbraten. Die Zwiebeln, das Gemüse und den Knoblauch putzen und alles in grobe Stücke schneiden. Das Öl im Topf erhitzen, das Fleisch darin nach und nach anbraten und wieder herausnehmen. Den Ansatz mit etwas Rotwein ablöschen und für den Soßenansatz aufbewahren. Das restliche Öl erhitzen und das Gemüse behutsam rostbraun anrösten, mit Puderzucker bestäuben und karamellisieren lassen. Das Tomatenmark zufügen und mit anrösten lassen. Im Anschluss das Fleisch dazugeben, mit der Brühe und dem Bratenansatz auffüllen und langsam bei mittlerer Hitze unter dem Deckel schmoren lassen. Nach circa 1 Stunde fügen wir das Gewürzsäckchen hinzu und lassen das Ganze weiterhin für circa 1,5 Stunden bis das Fleisch schön weich ist vor sich hin simmern. Zum Schluss das Ganze mit Salz, Pfeffer, Preiselbeeren, Meerrettich, Senf, Schokolade und Gin abschmecken und gegebenenfalls noch etwas abbinden.

Topfenspätzle

Alle Zutaten vermengen und zu einem zähen Teig schlagen, bis der Teig blasen bildet. Nach Bedarf etwas Wasser zugeben.

Mit einer Spätzlepresse oder einem Spätzlehobel in gut gesalzenes Wasser hobeln, kaltes Wasser als Gleitmittel verwenden. Ca. 2 - 3 Min. garen, herausnehmen, in kaltem Wasser abschrecken und auf einem Sieb abtropfen lassen, in Butter anschwitzen, nochmals würzen mit Salz und Muskat.

Preiselbeeren

Die gefrorenen Preiselbeeren mit dem Zucker zusammen in der Küchenmaschine so lange mit dem

Knethacken

rühren bis eine sämige homogene Masse entsteht.

Anrichten

Das fertige Gulasch mit etwas Crème Fraîche, den Preiselbeeren und frischem Rosmarin garnieren, die angeschwitzten Topfenspätzle a part reichen. Außerdem sollten Sie noch separat etwas Preiselbeeren dazu reichen.