

Geschmortes Wildgulasch

*in Malzbiersauce mit
Wintergemüse*

Tutti i Sensi

www.tuttiisensi.de



<http://www.pyrex.eu/de>

Art: Hauptspeise

Schwierigkeitsstufe: einfach

Zutatenliste (für 4 Personen)

- 2 kg Hirschgulasch
- 3 Möhren
- 4 rote Zwiebeln
- 4 Kartoffeln
- 1 Knolle Sellerie
- 3 Knoblauchzehen
- 1 EL Tomatenmark
- 2 EL Butterschmalz
- 2 EL Rapsöl
- 1 EL Ahornsirup
- 1 Fl. Malzbier
- 1 Bund frischer Thymian
- 6 Wacholderbeeren
- 3 Nelken
- 2 Lorbeerblätter
- 250 ml Wildfond
- 1 befüllbarer Papier-Teefilter
- Salz

Schritt 1

Am Vortag das Gulasch mit Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne rundum kross anbraten. Die Fleischwürfel in eine hitzebeständige Kasserolle (z.B. von Pyrex) geben.

Schritt 2

Den Bratensaft mit Knoblauch, Tomatenmark und Malzbier etwas einkochen, den Malzbierfond über die Fleischwürfel gießen und alles leicht salzen.

Schritt 3

Wacholderbeeren andrücken und zusammen mit Nelken und Lorbeerblättern in den Teefilter füllen. Diesen gut verschlossen zum Gulasch in die Kasserolle legen. Mit dem Deckel verschließen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

<p>Schritt 4</p> <p>Am nächsten Tag den Wildfond angießen und das Gulasch 3,5 Stunden lang im vorgeheizten Ofen bei 100 °C (Ober-/Unterhitze) sanft schmoren lassen.</p>	<p>Schritt 5</p> <p>In der Zwischenzeit Möhren, rote Zwiebeln, Kartoffeln und Sellerie schälen und grob würfeln. In reichlich Salzwasser etwa 5-7 Minuten lang blanchieren.</p>
<p>Schritt 6</p> <p>Anschließend Rapsöl, Ahornsirup, Thymian und Salz in einer Schüssel miteinander verrühren und das blanchierte Gemüse gut mit dieser Marinade vermengen.</p>	<p>Schritt 7</p> <p>Kasserolle nach der Schmorzeit aus dem Ofen nehmen und den Ofen auf 200 °C (Umluft/Grillen) stellen.</p>
<p>Schritt 8</p> <p>Den Deckel abnehmen und umgedreht wieder auf die Form legen. Das marinierte Gemüse in den umgedrehten Deckel geben und die Kasserolle mitsamt dem Gemüse 10 Minuten im Ofen grillen. Aus dem Ofen nehmen, den Beutel mit den Gewürzen entfernen und anschließend zuerst das Gemüse, dann das Gulasch auf Tellern anrichten. Mit etwas Crème Fraîche und Zitronenabrieb servieren.</p>	<p>Tipps</p> <p>Den Deckel der Pyrex-Kasserolle einfach umdrehen und als Ofenform verwenden. Beilagen zum Gulasch oder zu anderen Fleischgerichten können so schnell und einfach zusammen mit dem Gulasch im Ofen gegart werden. Auch als Servierschale ist der Deckel geeignet.</p>
<p>Rezept: TV-Koch Stefan Wirtz im September 2017</p>	<p>Viele weitere Rezept unter www.tuttiisensi.de</p>