



# RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

## Hirschgulasch mit Wildpreiselbeeren

Zutaten für 4 Personen:	
1 kg Hirschgulasch	4 Stiele Thymian
12 Schalotten	4 Lorbeerblätter
2 El Butterschmalz	5 Wacholderbeeren
1 Teelöffel Zucker	4 EL Wildpreiselbeeren
300 g reife Tomaten	Salz
500 ml Rotwein	Pfeffer aus der Mühle
500 ml Brühe	

### Zubereitung:

Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und das Hirschgulasch rundherum anbraten, salzen, pfeffern und herausnehmen.

12 Schalotten schälen und längs halbieren.

Schalotten 2 Minuten im Bratensatz braten, mit dem Zucker bestreuen und karamellisieren.

Die Tomaten waschen, in Stücke schneiden und zu den Schalotten in den Bräter geben und mit braten bis die Tomaten schön zergangen sind. Mit dem Rotwein ablöschen und auf die Hälfte einkochen.



# RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Das angebratene Wildfleisch, ein halber Liter Brühe, 4 Stiele Thymian, 4 Lorbeerblätter, 5 Wacholderbeeren zugeben, aufkochen lassen und bei mittlerer Hitze eine gute Stunde köcheln lassen. Nach der Kochzeit 3 Esslöffel Wildpreiselbeeren unterrühren.

Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker nachwürzen.

Dazu passen Spätzle

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer