Hirschgulasch
im Preiselbeerrahm mit Spätzle und Zimtrotkohl

Zutaten:
für 4 Personen

Hirschgulasch:
1 kg Fleisch (in Würfel geschnitten)
5 Wacholderbeeren (zerdrückt)
1 Becher Creme fraiche
250g Preiselbeerkompett (Glas)
Lorbeerblätter
Rosmarin, Pfeffer, Salz
350ml Rotwein
50g Schweineschmalz
350ml Gemüsebrühe oder Wildfond
50g Mehl

Zubereitung Hirschgulasch:

1. Hirschfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in heißem Schmalz anbraten.
2. Wenn das Fleisch schön braun geworden ist, mit 150ml Rotwein ablöschen und reduzieren lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist.
3. Die restliche Gewürze dazugeben und das Ganze durchschwitzen.
4. Mit Mehl bestäuben und etwas bräunen lassen.
5. Den Rest Wein und die Brühe hinzugeben.
6. Etwa 40 Minuten garen! Kontrollieren Sie, ob die einzelnen Stücke weich sind, wenn ja dann aus dem Topf nehmen.
7. Die Sauce noch einkochen lassen und nachwürzen.
8. Das Preiselbeerkompott hinzugeben und das Fleisch wieder in den Topf geben und einmal alles aufkochen lassen.

TIPP: Beim servieren auf jede Portion einen Esslöffel Creme fraiche - mmhhh lecker!

Zubereitung Spätzle:

1. Einen großen Topf Wasser zum Kochen bringen. Das Wasser leicht salzen.
2. Mehl, Eier und etwas Milch zu einem geschmeidigen Teich schlagen bis er Blasen wirft. Mit Salz und Muskat würzen.
3. Den Teig von einem Bett ins Wasser schaben oder durch eine Spätzlepresse drücken.
4. Etwa 2 Minuten aufkochen und im kalten Wasser abschrecken.
5. Vor dem Servieren in Butter goldbraun anbraten.

Spätzle:
250g Mehl
4 Eier
Milch
Muskat und Salz

Zubereitung Zimtrotkohl

1. Rotkohl von den äußeren Blättern befreien, vierteln und den Strunk heraus schneiden. Hobeln oder in 1,5cm große Stücke schneiden.
2. Äpfel schälen und würfeln
3. Schmalz in einem großen Topf erhitzen und den Rotkohl darin leicht anschwitzen. Danach mit Essig und Rotwein ablöschen.
4. Gewürze hinzufügen und 30 Minuten kochen lassen.
5. Johannisbeergelee und Äpfel zugeben und 10 min kochen.
6. Nachschecken.

TIPP von Margit Spilker:
Zimtrotkohl mit Birnenstreifen garnieren vor dem Anrichten!

Zimtrotkohl
1kg Rotkohl
50g Schmalz
300g Äpfel
3 Spritzer Essig
200ml Rotwein
150g Johannisbeergelee
Salz, Lorbeerblätter
Muskat, Zimt
Nelken (gemahlen, wenig)