



Über Nacht gegartes Hirschgulasch mit Rotkohl

Schritte: 8

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

20 Portionen

4,5 kg	Hirschgulasch (Keule)	4	Zwiebeln, fein gehackt
8	Wacholderbeeren	6	Wacholderbeeren, gemahlen
6	Pimentkörner	6	Pfefferkörner
5 Zweige	Thymian	5	Lorbeerblätter
100 g	Preiselbeeren	1 l	Portwein, rot
1 l	Rotwein	2 l	Wildfond
	Pflanzenöl		Salz & Pfeffer
	Speisestärke	3 EL	Tomatenmark
	Saft von 3 Zitronen		Etwas Kerbel & Petersilie

Steckrübenpüree

1,6 kg	Steckrüben, geschält, grob gewürfelt	250 g	Butter
300 ml	Sahne		Salz
	Zucker		

Rotkohl

2 Köpfe	Rotkohl, fein geschnitten	3	Zwiebeln, fein gewürfelt
10	Wacholderbeeren	3	Nelken
2	Zimtstangen	4	Sternanis
3	Lorbeerblätter	1 EL	Orangensaft
1 EL	Portwein, rot		Salz
	Zucker		Speisestärke
3	Äpfel, geschält, gewürfelt		Entenschmalz oder Speiseöl

Zubereitung

1. Das Hirschgulasch mit Zwiebeln in einem Topf mit Öl anbraten, leicht salzen, Tomatenmark hinzugeben und rösten.

2. Mit Port- und Rotwein ablöschen. Mit dem Wildfond aufgießen, Gewürze und Preiselbeeren hinzugeben und für ca. 2 Stunden schmoren.
3. Limettensaft und gemahlene Wacholderbeeren hinzugeben und gegebenenfalls mit Speisestärke zur gewünschten Konsistenz bringen.
4. Die Steckrüben in einem Drittel der Butter anschwitzen und mit Salz und Zucker würzen. Mit Wasser begießen und weich köcheln. Sahne hinzugeben und aufkochen.
5. Mit der restlichen Butter glatt mixen und gegebenenfalls mit Salz und Zucker abschmecken.
6. Den Rotkohl großzügig mit Zucker und Salz würzen und kräftig durchkneten. Portwein und Orangensaft hinzugeben durchmischen und über Nacht kühl ziehen lassen.
7. Zwiebeln im Fett glasig dünsten, Rotkohl und Gewürze hinzugeben und weich kochen lassen. Äpfel hinzufügen, gegebenenfalls mit Salz und Zucker nachschmecken und mit Speisestärke leicht binden.
8. Steckrübenpüree kreisförmig auf einem Teller platzieren und mit Rotkraut bedecken. Hirschgulasch darauf anrichten. Mit Kerbel, Petersilie und Limettenabrieb ausgarnieren.