



Winter-Eintopf vom Damwild

Für 6 Personen

Zutaten

3 Zwiebeln
6 Knoblauchzehen
3 Karotten
2 Stangen Sellerie
500 g kleine Champignons
6 große Kartoffeln
1 EL gehackte Thymianblätter
1 EL gehackte Majoranblätter
6 Wacholderbeeren
1,2 kg küchenfertiges Gulasch vom Damhirsch
2-3 EL Weizenmehl
4 EL extra-natives Olivenöl
2 EL Tomatenmark
500 ml dunkles Bier
125 ml Wildfond
Meersalz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Den Backofen auf 180 ° C vorheizen. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Karotten schälen, Sellerie waschen und putzen, beides klein schneiden. Die Champignons putzen (nicht waschen!) und in feine Scheiben schneiden. Die Kartoffeln schälen und klein schneiden. Rosmarin- und Thymianblätter fein wiegen. Die Wacholderbeeren in einem Mörser zerstoßen. Das Fleisch waschen und trocken tupfen. In einer flachen Schüssel Mehl, Salz und Pfeffer vermischen und das Fleisch darin wälzen, bis es gut paniert ist.

2 In einem großen Schmortopf das Olivenöl erhitzen und das Fleisch darin anbraten. Das Gemüse dazugeben und leicht anrösten. Mit Thymian, Majoran und Wacholderbeeren bestreuen. Tomatenmark, Bier und Wildfond in einer Schüssel vermengen, salzen, pfeffern und über das Fleisch und Gemüse geben. Zugedeckt 90-120 Minuten backen, bis das Fleisch sehr zart ist.

3 Auf vorgewärmten Tellern anrichten und sofort servieren.