



Schmortopf vom Damhirsch

Für 6 Personen

Zutaten

1,2 kg küchenfertiges Gulasch vom Damhirsch
400 g Aprikosen (aus der Dose)
500 g kleine Kartoffeln
250 g Erbsen (TK)
150 ml Gemüsebrühe
350 ml trockener Rotwein
3 EL gehackte Korianderblätter
Meersalz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Den Backofen auf 190 ° C vorheizen. Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Die Aprikosen abgießen, die Flüssigkeit auffangen. Die Kartoffeln abbürsten, die Korianderblätter fein hacken. Das Gulasch in einen Schmortopf geben und mit Aprikosen, Kartoffeln, Erbsen und drei Vierteln des Korianders bedecken. Mit der Gemüsebrühe beträufeln und leicht salzen und pfeffern. Den Aprikosensaft mit Wein auf 500 ml auffüllen. Über die Speisen träufeln und 15 Minuten ziehen lassen. Alles gut vermischen, dann den Topf dicht verschließen und 60-90 Minuten backen, bis das Fleisch schön zart ist. Dabei gelegentlich etwas Aprikosenwein angießen, wenn die Sauce zu trocken wird.

2 Auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit dem restlichen Koriander garnieren und heiß servieren.