



Hirschgulasch mit Paprika

Für 6 Personen

Zutaten

3 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
Meersalz
2 grüne Paprikaschoten
1 rote Paprikaschote
1 grüne oder rote Chilischote
1 EL gehackte Rosmarinblätter
1 EL gehackte Thymianblätter
1 EL gehackte Majoranblätter
10 Pfefferkörner
6 Wacholderbeeren
1/2 EL Kümmelsamen
1,2 kg küchenfertiges Gulasch vom Rothirsch
4 EL Olivenöl oder Butterschmalz
2 EL edelsüßes Paprikapulver
400 ml gehackte Tomaten aus der Dose
1 EL Weizenmehl
100 ml trockener Rotwein
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
scharfes Paprikapulver (nach Belieben)

1 Die Zwiebeln abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Den Knoblauch abziehen, in Scheiben schneiden und in Salz zerdrücken. Die Paprika waschen, entkernen und in Streifen schneiden. Die Chilischote waschen, entkernen und fein hacken. Die Rosmarin-, Thymian- und Majoranblätter fein wiegen. Die Pfefferkörner, Wacholderbeeren und Kümmelsamen in einem Mörser zerstoßen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und mit der Hälfte des Rosmarins, Thymians und Majorans sowie mit den Pfefferkörnern und Wacholderbeeren vermengen.

2 Das Olivenöl oder Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln darin 5 Minuten weich dünsten. Das Fleisch dazugeben und ca. 8 Minuten rundum braun anbraten. Salzen, pfeffern und mit dem süßen Paprikapulver bestreuen. Ein paar Löffel von der heißen Brühe angießen und gut umrühren, bis das Fleisch mit dem Paprikapulver überzogen ist. Tomaten, Paprikaschoten, den restlichen Rosmarin, Thymian und Majoran sowie die Kümmelsamen und Chilischote hinzugeben. Ca. 125 ml Brühe angießen, damit das Fleisch nicht am Topfboden anbrennt. Zugedeckt ca. 90 Minuten köcheln lassen, bis das Fleisch schön zart ist. Wenn der Eintopf zu trocken wird, etwas Brühe angießen.

3 Das Mehl mit 2 EL kaltem Wasser vermischen und in das Gulasch einrühren. Den Rotwein und den Knoblauch dazugeben und 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und scharfem Paprikapulver abschmecken.

4 Auf vorgewärmten Tellern anrichten und sofort servieren.