



# Video - Rezepte für jeden Anlass! mychannel2016HD.de

## Hirschgulasch aus dem Römertopf

1 kg Hirschgulasch  
200 ml Rotwein  
200 g Sahne  
1-2 Zwiebeln  
2-3 Knoblauchzehen  
2 Lorbeerblätter  
2 Nelken  
4 Wacholderbeeren  
1-2 TL Thymian  
1-2 TL Rosmarin  
1 EL Fleischbrühe  
2 EL Mehl  
2 EL Tomatenmark  
250 g Champignons  
etwas Zucker  
Salz und Pfeffer (optional: etwas Obstessig oder Rotweinessig )



### **Hirschgulasch aus dem Römertopf Video bei YouTube**



### **mychannel2016HD Website**

Das Hirschgulasch portionsweise mit den Zwiebeln und dem Knoblauch anbraten. Mit etwas Mehl bestäuben und anbräunen. Dann das Fleisch in den gewässerten Römertopf geben. 200 ml Rotwein (wer mag gibt etwas Obstessig oder Rotweinessig in den Rotwein), 2 EL Tomatenmark, 2 Lorbeerblätter, 2 Nelken, 4 Wacholderbeeren, Thymian, Rosmarin, 1 EL Fleischbrühe vermischen und über das Fleisch im Römertopf geben. Den Römertopf verschließen und in den kalten Ofen stellen. Bei 225° etwa 70 Minuten garen. Dann die Champignons in Scheiben schneiden mit der Sahne vermischen und mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen. Nach 70 Minuten die Champignonmischung über das Fleisch geben und gut vermischen. Und weitere 20 Minuten mit Deckel garen. Alles nochmal abschmecken, wer mag gibt noch Preiselbeeren dazu.