



Hier und heute

Hirschragout in Balsamico-Sauce

Mehr als 30 Jahre lang war Henning Krautmacher Frontmann der „Höhner“. Alle Jahre wieder kommt zu Weihnachten die gesamte Familie zusammen. Uns verrät Henning Krautmacher, was dann auf den Tisch kommt: Hirschragout in Balsamico Sauce.

Das Rezept

von Henning Krautmacher für vier Personen

Die Zutaten

- 1 kg Hirsch-Gulasch (frisch oder tiefgekühlt)
- 150 g Schalotten oder kleine Zwiebeln
- 500 g Möhren
- 250 g Champignons
- 2-3 EL Öl zum Anbraten
- Salz und Pfeffer
- 2 Lorbeerblätter
- 4-6 Wacholderbeeren
- 2 gehäufte EL Tomatenmark
- 2 gehäufte EL Mehl
- 750 ml Gemüsebrühe
- 6-8 EL Balsamico Essig
- 0,1 l trockener Rotwein, nach Geschmack

Zubereitung

Gulasch eventuell auftauen.

Schalotten schälen, eventuell halbieren (Zwiebeln vierteln).

Möhren schälen, waschen, in Scheiben schneiden.

Pilze putzen und halbieren.

Das Fleisch trockentupfen und portionsweise in heißem Öl kräftig anbraten.

Schalotten, Pilze und Möhren mit anbraten.

Wacholderbeeren und Lorbeerblätter hinzugeben und das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tomatenmark einrühren. Mehl darüber stäuben und kurz anschwitzen.

Mit Brühe und Balsamico-Essig ablöschen und aufkochen.

Dann zugedeckt, bei schwacher Hitze, mindestens zwei Stunden köcheln.

Den Rotwein nach Geschmack erst kurz vor dem Servieren einrühren und das Ragout noch einmal kurz aufkochen.

Als Beilagen empfiehlt Henning Krautmacher Rotkohl und Salzkartoffeln oder selbst gemachte Spätzle. Gerne auch eine halbe, gekochte Birne mit Preiselbeeren an den Tellerrand geben.