



Hirschgulasch mit Äpfeln

Zutaten für 4 Personen

2 große Zwiebeln
3 EL Sonnenblumenöl
750 g Hirschgulasch
400 ml Rinderbrühe
100 ml Rotwein (ersatzweise Rinderbrühe)
½ TL Pimentkörner
½ TL Wacholderbeeren
4 ganze Nelken
2 Lorbeerblätter
je 1 TL getrockneter Majoran und Thymian
3 Äpfel (z. B. Elstar)
1 TL frisch gepresster Zitronensaft
2 EL Zucker
100 ml Apfelsaft
1 TL Speisestärke
3 EL Schmand
3 TL Preiselbeeren (aus dem Glas)
Salz, Pfeffer

Die Zwiebeln abziehen und würfeln. Das Öl in einem Topf erhitzen und das Fleisch darin bei starker Hitze 5 Min. rundum scharf anbraten, dann die Zwiebeln zugeben und ca. 5 Min. mitbraten. Rinderbrühe und Rotwein angießen. Pimentkörner, Wacholderbeeren, Nelken, Lorbeerblätter, Majoran und Thymian zugeben. Den Topf schließen und alles bei mittlerer Hitze ca. 1 Std. schmoren lassen, dabei gelegentlich umrühren

Inzwischen die Äpfel schälen, in Spalten schneiden und dabei das Kerngehäuse entfernen. Damit die Äpfel nicht braun werden, in eine Schüssel geben, mit Wasser bedecken und den Zitronensaft zugeben.

In einer Pfanne bei schwacher Hitze den Zucker unter Rühren erhitzen, bis er schmilzt. Mit dem Apfelsaft ablöschen. Die Apfelspalten aus dem Wasser nehmen, in die Pfanne geben und zugedeckt ca. 2 Min., dann weitere ca. 4 Min. offen garen, bis die Flüssigkeit verdampft ist.

Die Speisestärke mit 4 EL kaltem Wasser glatt rühren, zum Gulasch geben und alles noch einmal aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen, Schmand und Preiselbeeren einrühren und das Gulasch mit Salz und Pfeffer würzen. Mit den Apfelspalten servieren.