

Hirschgulasch mit Hot Tonka

Zutaten (für 4-6 Personen)

1 kg Hirschgulasch
12 Schalotten
1 Knoblauchzehe
3 El Öl
1/2 Tl Zucker
1 El Tomatenmark
400 ml Rotwein
2 Lorbeerblätter
400 g Kräuterseitlinge
1 Bund glatte Petersilie
1 El Butter
1 Tl Spicy's Hot Tonka
1 gestr. El Speisestärke
800 g Spätzle, (2Pk., vorgegart, Kühlregal)
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Schalotten und Knoblauch in feine Stückchen schneiden. Öl in einem Bräter erhitzen. Fleisch darin bei mittlerer bis starker Hitze rundherum 4 Min. anbraten, salzen, pfeffern und herausnehmen. Schalotten und Knoblauch bei mittlerer Hitze im Bratfett 3 Min. braten. Zucker und Tomatenmark zugeben und kurz mitbraten. Mit dem Rotwein ablöschen und einkochen. Ca. 300 ml Wasser und Lorbeer zugeben, leicht salzen und aufkochen. Zugedeckt bei milder Hitze 2 Std. schmoren.

Inzwischen Pilze putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Die Hälfte der Pilze 30 Min. vor Ende der Garzeit ins Gulasch geben und durchgaren. Petersilienblätter von den Stielen zupfen und hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen. Die restlichen Pilze darin bei mittlerer Hitze 5 Min. goldbraun braten, salzen und pfeffern.

Stärke mit Wasser glattrühren, in das Gulasch gießen und 1 Min. kochen. Gulasch mit Spicy's Hot Tonka, Salz und Pfeffer würzen. Spätzle nach Packungsanweisung garen, abgießen und mit 2/3 der Petersilie mischen. Gulasch mit gebratenen Pilzen und Spätzle anrichten und mit restlicher Petersilie bestreut servieren.