

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Edelgulasch vom Hirsch

Zutaten

(für 6–8 Personen)

Hirschgulasch:

**900 g Hirschschulter
(oder anderes Wildbret)
2–3 Zwiebeln
1 roter Paprika
1 l Wildfond
6–7 Wacholderbeeren
Salz**

**weißer Pfeffer aus der Mühle
Paprikapulver edelsüß**

**2 Lorbeerblätter
Öl zum Anbraten**

**1 l Schlagobers
2 EL Preiselbeeren**

Spätzle:

**200 g Mehl, glatt
200 g Mehl, griffig
¼ l Milch
2 Eier
Salz
Pfeffer
Muskat**

Zubereitung

Hirschgulasch: Die Hirschsulter von groben Sehnen und Häuten befreien, in gleich große Stücke schneiden und mit Salz sowie weißem Pfeffer aus der Mühle würzen. Die Zwiebeln schälen

und in Würfel schneiden, in einem Topf Öl erhitzen, die Zwiebeln farblos anrösten, geschnittenen Paprika begeben und vom Feuer nehmen. Paprikapulver mit den Zwiebeln und dem Paprika verrühren, mit Fond aufgießen und wieder zustellen. Den Gulaschan-satz aufkochen lassen, das Fleisch und die Gewürze begeben. Das Gulasch etwa 2 Stunden bei kleiner Hitze kochen lassen. Das Fleisch ausstechen und den Saft mit Schlagobers und Preiselbeeren abschmecken, mixen, durch ein feines Sieb seihen und das Fleisch wieder begeben.

Spätzle: Für die Spätzle alle Zutaten zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten, durch ein Spätzlesieb in kochendes Salzwasser einkochen und 5 Min. ziehen lassen. Die gegarten Spätzle in Butter schwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Edelgulasch vom Hirsch mit Spätzle



Foto Mörwald

M Ö R W A L D

*Rest. Zur Traube,
Feuersbrunn, ☎ 0 27 38/22 98-0*

*Rest. Toni M.,
Feuersbrunn, ☎ 0 27 38/22 98-0*

*Rest. im Kloster Und,
Krems, ☎ 0 27 32/704 93-0*

*Rest. Schloss Grafenegg,
Grafenegg, ☎ 0 27 35/26 16-0*

Internet: www.moerwald.at

*Gourmet Service Catering,
Feuersbrunn, Tel. 0 27 38/22 98-30.*