

WECKZEIT

DIE GENUSS-MANUFAKTUR IN KÖLN

WWW.WECKZEIT-KOELN.DE

Wildgulasch „Tandem“

Zutaten für 2 - 3 Personen:

- 600 g Hirschgulasch
- 2 große Zwiebeln (300 - 400 g) fein gewürfelt
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 450 ml trockener Rotwein
- 1 Glas Weckzeit Chutney
Tomate-Pflaume „Tandem“

Öl in einem Bräter erhitzen und den Hirschgulasch von allen Seiten gut anbraten. Das Fleisch herausnehmen und die gewürfelten Zwiebeln im Topf bräunen. Dann den Gulasch wieder hinzugeben und das Ganze mit Rotwein ablöschen. Mit etwas Salz (ca. 1,5 Tl) und frischem Pfeffer aus der Mühle (ca. 7 – 8 Drehungen) würzen und den Deckel auflegen. Bei mäßiger Hitze (Elektroofen: Stufe 1,5) ca. 90 Minuten schmoren lassen. Ein Glas Chutney Tomate-Pflaume dazugeben, wieder erwärmen, aber nicht kochen und fertig ist ein wunderbar leckerer Hirschgulasch.

Dazu empfehlen wir Rotkohl und Semmelknödel.

Guten Appetit.