\*\*Hirsch-Gulasch

------------------------------------------------------------

\* Zutaten:

\* 2 mittelgroße Zwiebeln

\* ½ kg Hirschgulasch

\* 1 EL Öl

\* 50 g geräucherter durchwachsener Speck in Würfeln

\* ½ EL Tomatenmark

\* 1 EL Mehl

\* ⅛ l trockener Rotwein

\* 1½ TL klare Brühe (Instant)

\* 1 Lorbeerblätter

\* 3 Wacholderbeeren

\* 1 EL Johannisbeergelee

\* Salz

\* Pfeffer

\*\* Zubereitung:

------------------------------------------------------------

Zwiebeln schälen und würfeln. Gulasch waschen und trocken tupfen. Öl in einem Schmortopf oder Bräter erhitzen. Speck darin knusprig braten, herausnehmen und beiseite stellen. Gulasch in 3-4 Portionen im heißen Bratfett rundherum kräftig anbraten. Zwiebeln zufügen und kurz mitbraten. Gesamtes Fleisch wieder in den Topf geben. Tomatenmark zufügen und kurz anschwitzen. Alles mit Mehl bestäuben und kurz anschwitzen. Mit Wein und 3/4 Liter Wasser ablöschen. Aufkochen, Brühe einrühren. Lorbeer und Wacholder zufügen. Zugedeckt ca. 1 1/2 Stunden schmoren. Ca. 10 Minuten vor Ende der Schmorzeit Gelee und Speck unterrühren. Gulasch mit Salz und Pfeffer abschmecken