



Hirsch-Gulasch mit gebratenem Rosenkohl

Zeit gesamt
🕒 2h 40min

Zubereitungszeit
👉 35min

Schwierigkeit
👨🍳 Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Hirschgulasch	800 g
Zwiebeln, gelb	2 St.
Suppengemüse	1 Bund
Salz	
Öl	4 EL
Tomatenmark	1 EL
Rotwein, trocken	300 ml
Rinderbrühe	400 ml
Pfeffer, schwarz	
Rosenkohl, frisch	500 g
Butter	5 EL
Paniermehl	50 g
Mini-Knödel	800 g

Zubereitung

1. Hirschgulasch am besten über Nacht im Kühlschrank auftauen. Zwiebeln halbieren, schälen und würfeln. Suppengemüse waschen bzw. schälen und ebenfalls würfeln. Gulasch abspülen, trocken tupfen und kräftig salzen. In einem (Schmor-)Topf 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und Fleisch portionsweise ca. 5 Min. kräftig anbraten, aus dem Topf nehmen und beiseitelegen. Zwiebeln und Gemüse im Bratfett ca. 3 Min. anschwitzen. Tomatenmark zugeben und ca. 2 Min. mitbraten. Mit Rotwein ablöschen und mit Brühe auffüllen. Fleisch in den Topf zurückgeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt ca. 2 Std. auf kleiner Stufe schmoren, dabei gelegentlich umrühren und nach Bedarf mehr Brühe angießen.
2. In der Zwischenzeit einen Topf mit ca. 5 l Wasser zum Kochen bringen. Rosenkohl von welken Blättern befreien, waschen, halbieren und ca. 5 Min. im kochenden Wasser blanchieren. Mit einer Schaumkelle Rosenkohl aus dem Wasser nehmen und mit kaltem Wasser abschrecken, Kochwasser nicht wegschütten. In einer Pfanne 4 EL Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und das Paniermehl darin ca. 4 Min. goldbraun rösten. Pfanne nicht säubern.
3. Klöße ins heiße Wasser geben und darin für ca. 15 Min. auf niedriger Stufe erwärmen. Währenddessen in der Pfanne 2 EL Öl und 1 EL Butter erhitzen und Rosenkohl darin ca. 6 Min. anbraten. Gulasch mit Salz und Pfeffer abschmecken. Klöße aus dem Wasser nehmen, kurz abtropfen und mit Paniermehl bestreuen. Gulasch, gebratenen Rosenkohl und Klöße auf Teller anrichten und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	951 kcal
Kohlenhydrate	107 g
Eiweiß	51 g
Ballaststoffe	8 g
Fette	30 g