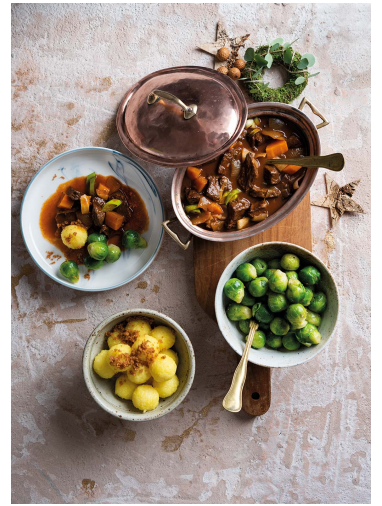




# Hirschgulasch mit gebratenem Rosenkohl und Mini-Kartoffel-Knödel mit Butter-Bröseln

 Dauer  
160 min.

 Schwierigkeit  
Mittel



## Zutaten

für 4 Portionen

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

## Zubereitung

Zwiebeln halbieren, schälen und würfeln. Suppengemüse waschen bzw. schälen und ebenfalls würfeln. Gulasch auftauen, 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.

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.

Knödel 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 1036 kcal

---

Kohlenhydrate 104 g

Ballaststoff 7 g

---

Eiweiß 50 g

Fette 41 g