

# Damhirsch-Gulasch 1

Zutaten für 2-3 Personen:

500 g Damhirschgulasch (Schulter,Hals)

Zwiebeln

Tomatenmark

Lorbeerblatt

Cayenne

Paprika

Salz

Brühe

Zubereitung:

Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Die Hirschwürfel in einem großen Topf mit Öl bei mittlerer Hitze anbraten. Zwiebeln dazugeben und einige Minuten glasig anschwitzen. Tomatenmark hineinrühren, mit Paprika würzen und mit Brühe aufgießen.

Ca. 45 Minuten ziehen lassen.

Nach 20 Minuten ein Lorbeerblatt einlegen.

Das Hirschgulasch zum Schluss mit etwas Salz und Cayenne würzen, gute 5 Minuten ziehen lassen und das Lorbeerblatt wieder entfernen. Das Ganze nochmals abschmecken und heiß auf vorgewärmten Tellern servieren