



# Hirschgulasch

mit Nuss-Spatzeln, Rotweibirnen,  
Kohlsprossen und Granten

## Zutaten für vier Personen

1 kg Hirschschlögel in 3-4 cm große Stücke geschnitten

5 Wacholderbeeren zerdrückt, Salz, Pfeffer, Öl,

250 g Suppengemüse, 1 El Tomatenmark, 300 ml Rotwein, Wildfond oder Suppe,

2 EL Beerengelee

### Nuss-Spatzeln

400 g Mehl,

3 Eier, 2 Dotter, 300 ml Mineralwasser, Muskat, Salz, 40 g Nüsse nach Wahl, 100 g Butter

### Rotweibirne

4 feste Birnen halbiert, geschält, Kerngehäuse entfernt,

60 g Zucker, je eine halbe Biozitrone und -orange, Zimtstange

### Kohlsprossen

300 g Kohlsprossen, halbiert und 4 Minuten in Salzwasser blanchiert, Butter, Grantenmarmelade

## Zubereitung

Hirschstücke in Öl scharf anbraten, salzen, pfeffern und aus der Pfanne nehmen. Tomatenmark, Suppengemüse, Wacholder mitbraten, mit 1/3 des Rotweins ablöschen, einkochen lassen und noch zweimal wiederholen. Fleisch zugeben, mit Wildfond aufgießen bis alles bedeckt ist und im Rohr etwa eine Stunde bei 170 Grad zugedeckt weichdünsten. Fleisch entfernen, Sauce passieren, eventuell einkochen oder mit etwas Stärke binden und mit Salz, Pfeffer sowie Beerengelee abschmecken. Fleisch wieder in die Sauce geben.

Für die Spatzeln aus den Zutaten einen nicht zu festen Teig herstellen, kurz rasten lassen und mit einem Spatzelhobel die Beilage zubereiten, kalt abschrecken. Nüsse nach Wahl (Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien) nicht zu fein mahlen, in Butter anbraten und die Spatzeln in dieser Mischung vor dem Servieren durchschwenken. Rotwein, Zucker, Zimt, Orange und Zitrone etwa zehn Minuten köcheln lassen, dann die Birnen dazugeben. Im Sud bei kleiner Hitze bissfest garen, herausnehmen und kaltstellen, mit Grantenmarmelade bedecken. Kohlsprossen in Butter anbraten. Zum Servieren die Spatzeln in einen tiefen Teller geben, Gulasch, Kohlsprossen, je zwei Rotweibirnenhälften mit der Marmelade anrichten. Perfekt dazu: ein Gläschen Big John. ■

REZEPT: SIEGHARD KRABICHLER

## Wein des Monats

**2011 Big John, Weingut Scheiblhofer, Andau, Weinbaugebiet Burgenland**

Mit den meisten Sonnenstunden und den höchsten Temperaturspitzen ist Andau als Hitzeopol Österreichs bekannt. Mit rund 40 ha Eigenfläche in den besten Lagen Andaus gehört das Weingut Scheiblhofer zu den größten Weingütern im Burgenland. Die lustig-laszive Lebenseinstellung kombiniert mit beinhartem Perfektionismus in der Weinbereitung und Kellerwirtschaft bringen einzigartige Preis-Leistungs-Monumente hervor.

### Der Wein:

Dichtes Violett mit rubinroten Rändern, totale Frucht-

tigkeit und Duft nach Karamell, komplex und vielschichtig, mächtiges Tannin mit röstigem Eichenflair.

Alkohol: 13,5 %

Erhältlich bei:



VINORAMA Weinversandgesellschaft m. b. H.  
A-6300 Wörgl - Wörgler Boden 13-15  
Tel. +43 5332 785578 Fax +43 5332 785588  
E-Mail: vino@vinorama.at www.vinorama.at



**MORANDELL**  
FÜHRENDE WEINSPEZIALIST SEIT 1926

