

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Gulasch vom Hirsch mit Paprikagurkerl und Wachtelei

KöchInnen: Anna Rettenwender und Richard Rauch

Zutaten

(4 Personen)

Für das Hirschgulasch

- 1 kg Hirschschulter
- 100 g Hamburger Speck
- 500 g Zwiebel
- 8 EL Gänseschmalz
- 80 g Paprikapulver (edelsüß)
- 2 EL Paradeisermark
- 50 ml Apfelessig
- evtl. 20 g Mehl zum Stauben
- 1 ¼ L Rindsuppe
- Salz
- Cayennepfeffer
- 1 TL Majoran (getrocknet)
- ½ TL Kümmel (gemahlen)
- eine Prise Piment (gemahlen)
- 2-3 Lorbeerblätter

Für die Wachteleier

- 8 Wachteleier

- neutrales Pflanzenöl zum Anbraten
- 1 runder Ausstecher
- Salz

Für die Paprikagurkerl

- 2 rote Paprikaschoten
- 2 gelbe Paprikaschoten
- 50 g Essiggurkerl
- Olivenöl zum Anbraten
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- fein gehackte Petersilie

Zum Anrichten

- 4 Kaisersemmeln

Zubereitung

1. Für das Gulasch das Fleisch in etwa 3 cm große Würfel schneiden. Den Speck in kleine Würfel schneiden und die Zwiebeln schälen und fein hacken.
2. Nun das Gänseschmalz in einem breiten Topf erhitzen und den Speck leicht rösten. Die Zwiebeln hinzufügen und goldbraun rösten. Anschließend das Paprikapulver und das Paradeisermark dazugeben und kurz mitrösten. Eventuell mit etwas Mehl stauben, dass eine bessere Bindung entsteht. Mit dem Apfelessig ablöschen und mit der Rindsuppe aufgießen.
3. Das rohe Fleisch dazugeben, mit Salz, Cayennepfeffer, Majoran, Kümmel und Piment kräftig würzen und die Lorbeerblätter begeben. Nach Bedarf noch etwas Rindsuppe dazugeben und das Gulasch für etwa 1 ½ Stunden zugedeckt garen.
4. Für das Paprika-Gurkerl-Gemüse zuerst die Paprikaschoten in kleine Würfel schneiden und in Olivenöl anbraten. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Die Gurkerl in kleine Würfel schneiden, die Petersilie hacken und beides zum Schluss zum Paprikagemüse dazugeben.

Tipp: Alternativ kann man die Haut der Paprikaschoten auch entfernen: Hierfür das Rohr auf 180 °C Grillstufe vorheizen, die Paprikaschoten halbieren, entkernen und den Strunk entfernen. Mit der Hautseite nach oben auf ein Blech legen, mit ein wenig Olivenöl beträufeln und im heißen Rohr so lange garen, bis die Haut leicht geschwärzt ist. Herausnehmen, mit Alufolie abdecken und etwas abkühlen lassen. Sobald die Paprikaschoten lauwarm sind, die Haut abziehen.

5. Nun die Wachteleier ganz vorsichtig in eine Schüssel hineinschlagen. Am besten oben direkt unter der spitzeren Kuppe vom Ei mit einem kleinen Messer kappen. Anschließend die Wachteleier in eine beschichtete Pfanne mit neutralem Pflanzenöl gleiten lassen und bei eher niedriger Temperatur 1-2 Minuten braten.

6. Zum Schluss das Hirschgulasch in einem tiefen Teller anrichten. Aus den gebratenen Wachteleiern mit einem runden Ausstecher Kreise ausstechen und je 2 Eier pro Teller auf dem Gulasch platzieren. Frische Kaisersemmeln dazu servieren und genießen.