

## Hirschgulasch mit Serviettenknödel und Weißmohn

### Hirschgulasch Zutaten für 4 Portionen:

- 1 kg Hirschschulter (ausgelöst und zugeputzt)
- 200 g Speck
- 300 g Zwiebeln,
- Butterschmalz
- 3 EL Paprikapulver edelsüß
- 1 EL Tomatenmark
- etwas Wasser,
- Salz, Pfeffer, Majoran, Thymian, Rosmarin, Lorbeerblatt
- Für die Bindung 2 EL griffiges Mehl und 1/8l Sauerrahm

### Serviettenknödel Zutaten:

- 300 g Semmeln
- 3 Eier
- 0,3l Milch
- 80 g zerlassene Butter
- 40 g gequetschten Weißmohn
- 1 mittlere Zwiebel
- Petersilie
- Salz

### Zubereitung Hirschgulasch:

Würfelig geschnittene Zwiebeln und Speck in Butterschmalz anrösten. Würfelig geschnittene Hirschschulter (ca. 3 cm) mitrösten. Paprikapulver und Tomatenmark dazugeben, würzen mit Salz, Pfeffer, Thymian, Majoran, Rosmarin und Lorbeerblatt.

Mit Wasser aufgießen und circa 2 Stunden dünsten lassen.

Sauerrahm und griffiges Mehl verrühren und das Gulasch damit binden.

### Zubereitung Serviettenknödel:

Zwiebel fein schneiden und in etwas Butter anschwitzen. Eier, Milch und Salz verrühren, Semmelwürfel mit zerlassener Butter, dem Eiergemisch, Zwiebel, Petersilie und Weißmohn gut vermischen und eine halbe Stunde gut durchziehen lassen.

Semmelfülle zu einer circa 6 cm großen Rolle formen, in Frischhaltefolie einwickeln und Enden gut abdrehen. In reichlich siedendes Salzwasser einlegen und schwach wallend 35 Minuten kochen lassen. Frischhaltefolie entfernen, 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit flüssiger Butter bestreichen und mit Hirschgulasch anrichten.

**Wir wünschen gutes Gelingen und guten Appetit!**