

Hirschgulasch

Zutatenliste:

2	Zwiebeln
60 g	Rapsöl
140 g	Speckwürfel
500 g	Hirschgulasch
200 g	Möhren
200 g	Sellerie
140 g	Lauch
700 g	Kartoffeln
100 g	Tomatenmark
800 ml	Wasser
4 TL	Gemüsebrühe
2 EL	Zitronenschale
je 1 TL	Salz, Pfeffer, Kümmel
2 TL	Majoran
½ TL	Chili
600 g	Paprika
Cayenne-Pfeffer und Paprikapulver zum Abschmecken	



Zubereitung:

1. Zwiebeln kleinschneiden in Rapsöl kurz andünsten. Speckwürfel und Fleisch zugeben, zusammen ca. 5 Minuten anbraten.
2. Möhren und Sellerie in kleine Würfel, Lauch in Ringe und geschälte Kartoffeln in mundgerechte Stücke schneiden.
3. Gesamtes Gemüse zum Fleisch geben. Tomatenmark, Wasser, Gemüsebrühe, Zitronenschale, Salz, Pfeffer, Kümmel, Majoran und Chili zugeben. Alles zusammen ca. 30 Minuten garen.
4. Paprika in Streifen schneiden, zugeben und weitere 20 Minuten garen.
5. Mit Cayenne-Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.