



Hirschgulasch an Apfelrotkohl und Kürbis-Kartoffelklößen

für 4 Personen

von Norbert Schramm, Küchenchef im Katholisch-Sozialen Institut in Siegburg



Norbert Schramm,
Küchenchef des Katholisch-Sozialen Instituts

Zutaten

Für die Kürbis-Kartoffelklöße

- 400 g mehlig Kartoffeln
- 350 g Hokkaido-Kürbis
- 60 g Speisestärke
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 10 g Butter
- 1 EL gehackte Kürbiskerne

Kartoffeln schälen, halbieren. Kürbis vierteln und die Kerne entfernen, ergibt ca. 300 g. Kürbis in Würfel schneiden, Kartoffeln in Salzwasser ca. 15 Minuten kochen, dann Kürbis zufügen und weitere 15 Minuten kochen.

Kartoffeln und Kürbis (ohne Kochwasser) sofort durch Kartoffelpresse drücken, salzen, etwas Muskat und Pfeffer zugeben und Stärke sofort unterkneten. Etwas abkühlen lassen.

Aus der Kartoffel-Kürbis-Masse Klöße formen und diese ca. 10 Minuten in leicht siedendem Salzwasser ziehen lassen.

Vor dem Anrichten mit geschmolzener Butter und gehackten Kürbiskernen bestreuen.

Tipp

Gemüsebrühe

Viel zu schade zum Wegwerfen: Aus Schalen, Stängeln & Co, die beim Verarbeiten von frischem Gemüse übrig bleiben, lässt sich ganz einfach eine leckere Brühe kochen – pur zum Trinken oder als Basis für eine Suppe oder Soße.

Rezeptbeispiel:

- Gemüseschalen (z. B. von Möhren oder Knollensellerie, Petersilienwurzeln, Pastinaken)
- Gemüseabschnitte (z. B. abgeschnittene Enden von Lauch oder Pilzen, Strunke und äußere Blätter von Kohl, Fenchel, Staudensellerie, Blattgrün von Kohlrabi oder Möhren)
- Zwiebelstücke (aber keine Schalen – sie lassen die Brühe bitter schmecken)
- Kräuterreste (z. B. Petersilienstängel, Liebstöckel oder Schnittlauch)
- Wasser (je nach Menge der Gemüsereste)
- 1 TL Salz
- 1 Lorbeerblatt

Alle Gemüsereste mit Ausnahme eventuell vorhandener Kräuter in einen Topf geben und knapp mit Wasser bedecken.

Die Brühe mit etwa 1 TL Salz pro Liter Wasser salzen. Das Lorbeerblatt zufügen.

Das Wasser bei geschlossenem Deckel zum Kochen bringen.

Den Deckel abnehmen und die Brühe 20 Minuten bei schwacher Hitze kochen lassen. Wenn Kräuterreste vorhanden sind: ca. 5 Minuten vor Schluss hinzufügen. Um Energie zu sparen, den Herd ausschalten und die Brühe noch 10 Minuten ziehen lassen.

Die Suppe durch ein Küchensieb in eine Schüssel oder einen anderen Topf abgießen. Das Gemüse etwas abtropfen lassen und leicht ausdrücken.



Zutaten

Für den Apfelrotkohl

- 1 kg Rotkohl (ca. 1 Kopf)
- 1 säuerlicher Apfel (z. B. die Sorte Boskop) – in feine Würfel schneiden
- 2 Zwiebeln – eine in feine Würfel schneiden, eine wird mit den Nelken bespickt
- 2 EL Zucker
- 2 EL Apfelessig (alternativ roter Balsamicoessig)
- 2 Lorbeerblätter
- 5 Stück ganze Nelken
- 50 ml trockener Rotwein
- 300 ml Gemüsebrühe
- 50 g Butterschmalz
- 1 Prise Salz

Rotkohl vierteln, den Strunk an jedem Viertel gut keilförmig ausschneiden und 5 mm breite Streifen herunterschneiden oder -hobeln.

Tipp:

Um Verfärbungen an den Händen zu verhindern, diese mit etwas Speiseöl einreiben – so kann man sich die Einmalhandschuhe sparen.

Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Nelken und Lorbeerblatt in ein Tee-Ei oder ein Gewürzsäckchen füllen und dieses verschließen.

Apfel schälen, vierteln, entkernen und in feine Würfel schneiden. In einem großen Topf Butterschmalz mit Zwiebelwürfeln, Apfelwürfeln und 2 EL Zucker 1–2 Minuten andünsten.

Den geschnittenen Rotkohl zusammen mit Apfelessig (oder Balsamico) zugeben, unterrühren und kurz anbraten, mit Gemüsebrühe und Rotwein ablöschen.

Nelken, Lorbeerblätter und 1 gute Prise Salz zugeben. Mit Deckel bei mittlerer Hitze für ca. 45 Minuten weich dünsten, dabei gelegentlich umrühren.

Wenn das Gemüse nach 45 Minuten noch zu knackig ist, in 5-Minuten-Schritten weiter dünsten lassen.

Zutaten

Für das Hirschgulasch

- 1 kg Hirschfleisch (Schulter)
- Das Hirschfleisch aus der Schulter ist zarter als das Fleisch aus der Keule. Es hat eine kürzere Garzeit und sollte unbedingt – wie alle anderen Schmorgerichte auch – knapp unter dem Siedepunkt sanft schmoren und keinesfalls kochen, damit es schön saftig bleibt.

- 2–3 Stück (500 g) Gemüsezwiebeln
- 2 EL Öl
- 300 ml Rotwein
- 1 EL Tomatenmark
- 50 ml Johannisbeersaft
- 300 ml Gemüsebrühe
- 1 Prise Zimt
- 4 Stück Wacholderbeeren
- 1/2 TL schwarze Pfefferkörner
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Scheiben (0,5 cm) Ingwer
- 1 Knoblauchzehe (in Scheiben)
- 20 g nachhaltige Zartbitterschokolade
- 1 EL Preiselbeeren (aus dem Glas)
- 1 EL Quittengelee
- 1 EL Mehl
- 1 EL dunkler Balsamicoessig

Für das Gulasch das Fleisch von groben Sehnen befreien und in etwa 3 cm große Würfel schneiden.

Die Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden.

In einem Schmortopf 1 EL Öl erhitzen, das Fleisch darin portionsweise anbraten und wieder herausnehmen.

Den Bratensatz mit etwas Rotwein ablöschen, und für die Soße aufbewahren.

Das restliche Öl im Schmortopf erhitzen, und die Zwiebelstreifen darin bei mittlerer Hitze anrösten, bis sie schön braun sind.

Das Tomatenmark unterrühren und anrösten, mit dem restlichen Wein ablöschen und einkochen lassen.

Das Fleisch dazugeben, und die Gemüsebrühe mit dem abgelöschten Bratensatz angießen.

Das Hirschgulasch bei milder Hitze knapp unter dem Siedepunkt etwa 90 bis 120 Minuten schmoren lassen, bis das Fleisch schön zart und weich ist (– zwischendurch rühren).

Lorbeerblatt, Wacholderbeeren und Pfefferkörner in ein Tee-Ei oder ein Gewürzsäckchen füllen und dieses verschließen. Nach 60 Minuten Garzeit das Gewürzsäckchen zusammen mit Zimt, Knoblauch, Balsamicoessig und Schokolade zum Gulasch geben.

Die Gewürze aus dem Hirschgulasch entfernen.

Falls nötig, mit etwas Mehl eindicken – dazu Mehl, mit Wasser verrührt, unter das Gulasch rühren, kurz aufkochen lassen.

Das Gulasch mit Salz abschmecken.

Zum Schluss Quittengelee und Preiselbeeren unterrühren.