

mit Steinpilzen und Eierspätzle

Zutaten Gulasch

2 kg	Hirschfleisch (aus der Keule)
500 g	Steinpilze
1 kg	Zwiebeln
1 L	Pilzfond oder Gemüsefond
0,75 L	Rotwein (trocken), alternativ Wasser
1/2	Sternanis
½ TL	Kreuzkümmel
1 TL	Wacholderbeeren
1 TL	Pimentkörner
1 EL	Pfefferkörner
5	Nelken
5-7	Lorbeerblätter
1 EL	Paprika-Pulver (mild)
1 TL	Paprika-Granulat (scharf)
1 EL	Paprika-Meersalz

Zutaten Eierspätzle

500 g	Dinkelmehl
10	Eier
10 g	Salz

Die optimale Pilzzeit in Mitteldeutschland für Sammler ist Mitte September bis Ende Oktober.



Vorbereitung

Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden.

Sternanis, Kreuzkümmel, Wacholderbeeren, Pimentkörner, Pfefferkörner und Nelken in einem Mörser zu einer feinen Gewürzmischung mahlen.

Steinpilze in Blätter schneiden (je nach Größe erst in kleinere Stücke schneiden).

Hirschfleisch (falls am Stück) in ca. 6 cm große Stücke schneiden.

Zubereitung Gulasch

Das Hirschgulasch mit 100 g Butter in einem großen Topf (Schmortopf) so lange schmoren lassen, bis leichte Röstaromen entstehen (ca. 10 Minuten).

Jetzt die klein gewürfelten Zwiebeln hinzugeben, gut unter das Gulasch rühren und ca. 5 Minuten garen lassen. Nun den Liter Pilzfond (alternativ Gemüsefond) hinzugeben, noch einmal alles aufkochen lassen.

Dann die ganze Flasche Rotwein zum Gulasch gießen und die Lorbeerblätter hinzugeben.

Das Gulasch mindestens 1 Stunde lang garen lassen, bis das Fleisch zart ist. Regelmäßig nachsehen und je nach Bedarf etwas Wasser hinzugeben.

Das Gulasch während des Garvorgangs mit der vorbereiteten Gewürzmischung, dem Paprika-Pulver, dem Paprika-Granulat und dem Paprika-Meersalz würzen. Zuletzt die Steinpilze unterrühren.

Nach ca. 1,5 Stunden sollte das Hirschgulasch fertig sein.



Fertiges Hirschgulasch mit Steinpilzen

Zubereitung Spätzle

500 g Mehl, 6 Eier und 10 g Salz in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät vermengen, bis ein sämiger Teig entsteht. Danach mit einem Kochlöffel solange schlagen, bis der Teig Blasen schlägt.

Mit der Spätzlepresse:

Vorab Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen.

Parallel kaltes Wasser in eine große Schüssel oder in das Waschbecken füllen.

Dann den Teig portionsweise in eine Spätzlepresse geben und in das kochende Wasser pressen.

Die gekochten, an die Oberfläche steigenden Spätzle werden fortlaufend in das kalte Wasser umgesetzt. Im Durchschlag lässt man sie gut abtropfen.

Kurz vor dem Anrichten werden die Spätzle in einer Pfanne mit aufgelöster Butter gegeben, mit Salz gewürzt und unter zeitweiligem Schwenken erhitzt. Mit dem Spätzlebrett:

Vorab Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen.

Parallel kaltes Wasser in eine große Schüssel oder in das Waschbecken füllen.

Der Teig wird in kleinen Mengen auf ein angefeuchtetes Spätzlebrett gegeben, mit einer in Wasser getauchten Palette glatt gestrichen und in feinen Streifchen in das kochende Salzwasser abgestrichen.

Die gekochten, an die Oberfläche steigenden Spätzle werden fortlaufend in das kalte Wasser umgesetzt. Im Durchschlag lässt man sie gut abtropfen.

Kurz vor dem Anrichten werden die Spätzle in einer Pfanne mit aufgelöster Butter gegeben, mit Salz gewürzt und unter zeitweiligem Schwenken erhitzt.