ILZHÖFERs MARKTHALLEN-REZEPT KLASSISCH

Hirschgulasch (4 Portionen)

REZEPT:

Die Fleischwürfel in kleinen Mengen im Butterschmalz in einer heißen Pfanne nach und nach scharf anbraten, jeweils aus der Pfanne nehmen und auf die Seite stellen.

Die Gemüse- & Zwiebelwürfel im restlichen Butterschmalz und dem Puderzucker ebenfalls mit etwas Farbe anschwitzen, das Tomatenmark zugeben und gemeinsam nochmals mit etwas Farbe anrösten.

Mit dem Rotwein und Portwein ablöschen. Nun das Fleisch wieder zugeben, ebenso wie Lorbeer, Nelke, Wacholder und der Knoblauchzehe (die am Besten in einem Teesieb!).

Nun noch die Speckwürfel zugeben und für ca. 2 – 2,5 Stunden unter dem Siedepunkt schmoren lassen – dies bei offenem Deckel.

Wenn das Fleisch dann einmal nicht mit Flüssigkeit bedeckt sein sollte, dann mit etwas Brühe aufgießen. Die Fleischstücke sollte immer gerade damit bedeckt sein.

Wenn eine spitze Fleischgabel beim Einstechen in die Fleischwürfel gut und leicht wieder herauszuziehen ist, die Würfel aus der Soße suchen und auf die Seite stellen.

Den Soßenansatz durch ein Sieb passieren und um ca. 1/3 reduzieren lassen. Die kalte Butter und die Zartbitterschokolade mit Hilfe eines Mixstabes einarbeiten.

Fleisch wieder in die Soße geben, sowie den Thymian und Rosmarin. Ca. 15 Minuten in der Soße ziehen lassen (nicht kochen lassen!) – die Kräuter wieder entfernen.

Mit dem Abrieb der Zitronenschale, Salz und Pfeffer verfeinern. Ebenso kann noch mit etwas Preiselbeeren, der Geschmack angereichert werden... Guten Appetit!

/markthalle /markthalle_stuttgart
www.markthalle-stuttgart.de

ILZHÖFERs MARKTHALLEN-REZEPT KLASSISCH

Hirschgulasch



STUTTGARTER MARKTHALLE

ILZHÖFERs MARKTHALLEN-REZEPT KLASSISCH

Hirschgulasch (4 Portionen)

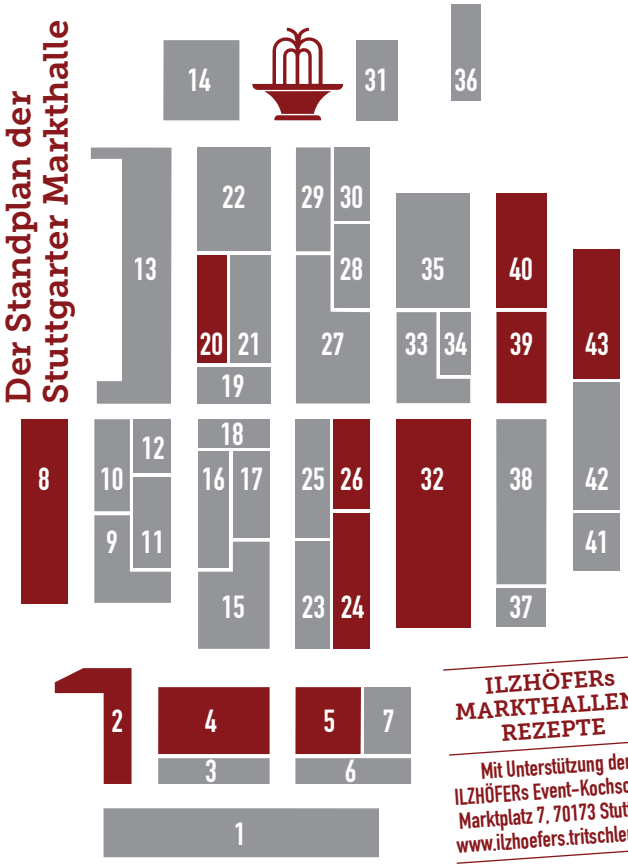
ZUTATEN:

Die Zutaten finden Sie an den Ständen mit der angegebenen Nummer.

1,7 kg	Hirsch, gerne aus der Schulter, in 5 cm großen Würfeln sauber geputzt	2 8
3 EL	Butterschmalz	24
2	Karotten in 1 cm großen Würfeln	4 5
1 kl.	Sellerie in 1 cm großen Würfeln	4 5
1 kl.	Lauch in 1 cm großen Ringen	4 5
2	Zwiebeln in 1 cm großen Stücken	4 5
1 TL	Puderzucker	
1 ½ EL	Tomatenmark	26
0,4 l	Rotwein, kräftig	32
0,4 l	Portwein	32
- 0,4 l	Brühe	
3	Lorbeerblätter	20 43
2	Wacholderbeeren	20 43
2	Nelken	20 43
2	Knoblauchzehen, angedrückt	40 43
200 g	Speck in Würfeln	39
50 g	Butter, kalt in Würfeln	24
10 g	Zartbitterschokolade	
	Salz, Pfeffer	
1	Zweig Rosmarin	4 5
	Abrieb von ¼ Zitronenschale	4 5

Rezept auf der Rückseite

Der Standplan der Stuttgarter Markthalle



ILZHÖFERs MARKTHALLEN-REZEPTE

Mit Unterstützung der
ILZHÖFERs Event-Kochschule
Marktplatz 7, 70173 Stuttgart
www.ilzhoefers.tritschler.com

1	Fischhalle Looß	24	Käs - Maier
2	Bio-Musterregion Hohenlohe	25	La Bottega del Tartufo
3	Fischhalle Looß	26	Puszta - Stand
4	Feinkost Ragoßnig	27	Schwyzer Stand
5	Feinkost Ragoßnig	28	Bäcker Baier Backstube
6	Fischhalle Looß	29	Gmeiner Confiserie & Konditorei
7	DI GENNARO	30	Bäcker Baier
8	Bäuerliche EZG Schwäbisch Hall	31	Käse - Widmann
9	Emil Reimann	32	DI GENNARO
10	PLATANIA	33	Feinkost Böhm
11	IL BOUNGUSTAIO	34	Ni Mia Wein & Co. S. Mezzapelle
12	PLATANIA	35	El Mercado Espanol
13	Feinkost Veizoglou	36	Feinkost Guschee
14	Merz & Benzing - Blumen	37	DI GENNARO
15	Die Biotheke	38	Kustermann
16	IL BOUNGUSTAIO	39	Macelleria Italiana
17	La Bottega del Tartufo	40	Pantoulakis
18	Hochland Kaffee	41	Pasta 2.0 S. Mezzapelle
19	Hochland Kaffee	42	Wurstliebe by Gustav Breyer
20	Gewürz - Mayer	43	ASIAMARKET
21	Schwyzer Stand		
22	Pappas Gourmetpalace		
23	Die Biotheke		