

Gamsgulasch in Rotweinsauce



Zutaten

500 Gamsschulter (durchwachsen)
500 ml trockener Rotwein
4 EL Bratensoße (in Pulverform)
2 Zwiebel
10 Wacholderbeeren
Wildgewürz
Salz
Pfeffer
1 EL Balsamico-Essig
Öl zum Anbraten

Zubereitung

Die Zwiebeln von der Schale befreien, würfeln und in heißem Öl anbraten bis sie schön weich sind, danach beiseite stellen.

Die Gamsschulter in eine Schüssel legen, den Rotwein hinzugeben und für eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Danach das Fleisch aus dem Rotwein nehmen und abtupfen. Das Fleischstück in mundgerechte Stücke schneiden, mit Salz, Pfeffer und Wildgewürz kräftig würzen.

In einer großen Pfanne den Rotwein zu Kochen bringen und mit dem Bratensoßenpulver binden. Die bereitgestellten Zwiebeln, die Fleischstückchen, etwas Wildgewürz und die Wacholderbeeren mit hinzufügen und alles mit einem Kochlöffel miteinander vermengen.

Die Temperatur reduzieren, so dass es nur noch leicht köchelt. Nach 2 Stunden Schmorzeit ist das Gulasch fertig. Sollte die Soße zu dickflüssig werden, kann sie mit Wasser verdünnt werden. Die Fleischstücken in einen warmen Topf geben, die Soße durchseihen und auch dazugeben. Am Schluss den Balsamico-Essig einrühren und ggf. mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Beilage

Salzkartoffel und Rosenkohl. Preiselbeeren können zum Abrunden des Gerichts beigelegt werden.