



Spätzle mit Hirschgulasch

Spätzle mit Hirschgulasch und Rotkohl

Zubereitungszeit: über 1 Stunde + Schmorzeit

Zubereitung:

1. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und das Hirschgulasch rundum anbraten, die Zwiebel halbieren, würfeln und die Hälfte hinzugeben und mitbraten.
2. Mit Rotwein ablöschen. Rinderbrühe, 1 Lorbeerblatt, Wacholderbeeren und etwas Tomatenmark hinzugeben. Mit geschlossenem Deckel ca. 1,5 Stunden bei mittlerer Hitze schmoren lassen.
3. Kurz vor Ende der Garzeit Thymian und Preiselbeermarmelade hinzugeben. Zum Schluss Speisestärke anrühren und mit Salz, Pfeffer abschmecken und ggf. nachwürzen.
4. Den Rotkohl vierteln und feinhobel. Apfel waschen, entkernen und fein raspeln. In einem großen Topf den Butterschmalz und die Hälfte der Zwiebelwürfel, mit dem Zucker 1-2 Minuten andünsten.
5. Anschließend den klein geschnittenen Rotkohl in den Topf geben und den Apfelessig unterrühren, dann den Apfelsaft zugeben. Jetzt die Nelken, das Lorbeerblatt hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.
6. Bei mittlerer Hitze ca. 50 Minuten schmoren lassen, zwischendurch immer wieder umrühren. Evtl noch etwas Flüssigkeit nachgeben.
7. Die Spätzle in einer Pfanne mit Butter anbraten und ca. 3-4. EL Wasser dazugeben.



Zutaten:

Zutaten für 4 Personen

- 1 Packung Settele Eier-Spätzle „geschabt“ 500g
- 800g Hirsch Gulasch aus der Schulter
- Butter zum Braten
- 1 Zwiebel
- 2 EL Preiselbeermarmelade
- Thymian
- 100 ml Rotwein
- 300 ml Rinderbrühe
- 3 Wacholderbeeren
- 2 Lorbeerblatt
- Salz, Pfeffer, Tomatenmark
- 500g Rotkohl
- 1 säuerlicher Apfel
- 2 EL Zucker
- 2 EL Apfelessig
- 5 Stück ganze Nelken
- 1/4 Liter Apfelsaft
- 50g Butterschmalz

