# Hirschgulasch mit Pilzen und Kaminwurzknödeln

**Zutaten (für vier Portionen)**
720 g Hirschgulasch (Keule)
je 8 Wacholderbeeren und Pfefferkörner (gestoßen)
160 g Zwiebelwürfel
1 1/2 EL Tomatenmark
1 EL Öl
1 1/2 EL Mehl
180 ml Johannisbeersaft
450 ml Fleischbrühe
3 Lorbeerblätter
4 Nelken
1 1/2 TL brauner Zucker
160 g Egerlinge
1 EL Öl

3 altbackene Brötchen
80 g angeschwitzte Zwiebelwürfel
80 g Kaminwurz-Würfel
1 1/2 EL gehackte Petersilie
2 Eier
160 ml Milch
Salz, Pfeffer

Beilage:
4 EL Preiselbeeren
250 g Blaukraut (Glas)
1/2 geschälten Apfel

**Zubereitung (circa 50 Minuten)**
Fleisch in daumengroße Stücke zerteilen, mit gestoßenen Wacholderbeeren, Nelken und Pfefferkörnern gut vermengen, mit Öl beträufeln. Altbackene Brötchen würfeln, mit angeschwitzten Zwiebelwürfeln und Kaminwurzwürfeln, gehackter Petersilie und Eiern gut vermengen, erhitzte Milch zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, nochmals durcharbeiten und circa zehn Minuten quellen lassen.

Von der Masse Knödel formen, in leicht gesalzenes, sprudelndes Wasser einlegen, ziehen lassen, bis sie obenauf schwimmen. Egerlinge säubern, in Blättchen schneiden, in heißem Öl kurz scharf anbraten, mit wenig Salz und Pfeffer würzen, warm stellen.

Fleisch in heißem Topf mit Zwiebeln rundum anbraten, braunen Zucker zufügen, leicht karamellisieren lassen, Tomatenmark mit einrühren und mit Mehl stäuben. Mit Johannisbeersaft angießen, Lorbeerblätter zufügen, mit Fleischbrühe auffüllen und 45 bis 50 Minuten schmoren lassen, nachwürzen. Blaukraut mit geschälten Apfelstücken und etwas Preiselbeeren erhitzen, auf flachem Teller anhäufen, Kaminwurzknödel daneben ansetzen, Hirschgulasch mit anrichten, ansautierte Egerlinge darauf verteilen. Preiselbeeren in ein Schälchen füllen und dazu stellen.

**Nährwert pro Portion**
599 kcal – 24 g Fett – 54 g Eiweiß – 48 g Kohlenhydrate – 4 BE