



# Hirschgulasch mit pesto

*für 4 Personen*

## **Zutaten:**

- 1 kg Hirschkeulenfleisch, klein gewürfelt
- 2 St. rote Zwiebeln, in mittelfeine Würfel geschnitten
- 2 St. Knoblauchzehen, fein gehackt
- 0,75l kräftigen Rotwein
- 0,4l Wildfond
- 2 El Tomatenmark
- 3 St. Rosmarinstiele
- 4 Tl Basilikumpesto

Sonnenblumenöl, evtl. Stärke zum abbinden  
Salz, schwarzen gem. Pfeffer, zerstoßene Pimentkörner, Zucker

## **Zubereitung:**

Das Hirschfleisch im Bräter mit wenig Sonnenblumenöl nach und nach scharf anbraten und zur Seite stellen.

Die Zwiebelwürfel mit etwas Öl glasig schwitzen, Knoblauch und Tomatenmark zugeben und alles leicht anrösten.

Den Topfboden leicht mit Zucker bestreuen und zügig mit etwa einem Drittel des Rotweins ablöschen und diesen einreduzieren lassen.

Wiederrum mit Rotwein auffüllen und das Hirschfleisch zugeben.

Leicht salzen, pfeffern, etwas gestoßenen Piment und die abgezupften Nadeln der Rosmarinstiele zugeben,

offen köcheln lassen und ab und an mit Wildfond angießen.

Das ganze etwa 40 Minuten bei geschlossenem Deckel schmoren.

Nun das Pesto einrühren und anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken, eventuell mit Stärke abbinden.

*Guten Appetit*

*wünscht Ihnen Ihr Christoph Sieveneck*