

Jacqueline Amirfallah  
Hirschgulasch mit karamellisierten Äpfeln und  
Lebkuchen-Semmelknödel

Mittwoch, 23. Dezember 2020

Rezept für 4 Personen

**Dauer:** 1,5 Stunden  
**Schwierigkeitsgrad:** mittel  
**Feine Küche, Heimatküche**

### Zutaten:

#### Für das Gulasch:

|          |                                 |
|----------|---------------------------------|
| 3        | rote Zwiebeln                   |
| 2        | Äpfel                           |
| 3 Zweige | Rosmarin                        |
| 800 g    | Hirschfleisch aus Schulter oder |
| Keule    |                                 |
| etwas    | Salz                            |
| etwas    | Zimt                            |
| etwas    | Kreuzkümmel                     |
| 2 EL     | Butterschmalz zum Braten        |
| 40 ml    | Rotwein oder Johannisbeersaft   |
| 1 l      | Wildbrühe oder Hühnerbrühe      |
| 1 EL     | Speisestärke                    |

#### Für die Semmelknödel:

|          |                                      |
|----------|--------------------------------------|
| 1        | Zwiebel                              |
| 50 g     | Speck                                |
| 3 Zweige | Majoran                              |
| 6        | Brötchen vom Vortag                  |
| 100 g    | Butter                               |
| 300 ml   | Milch                                |
| etwas    | Salz                                 |
| etwas    | Muskat                               |
| 3        | Eier                                 |
| 200 g    | Lebkuchen ohne Schokolade/Zuckerguss |

#### Zusätzlich:

|       |                    |
|-------|--------------------|
| 200 g | Rosenkohl          |
| etwas | Salz               |
| 2     | Äpfel              |
| 3 EL  | Butter             |
| 2 EL  | Zucker             |
| 2 EL  | Pistazien, gehackt |

### Zubereitung:

1. Für das Gulasch Zwiebeln schälen und grob würfeln. Äpfel waschen, schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und Äpfel grob würfeln. Rosmarin abbrausen und trocken schütteln.
2. Das Fleisch in 4 cm große Würfel schneiden und mit Salz, Zimt und Kreuzkümmel würzen und im heißen Butterschmalz scharf anbraten.
3. Grob gewürfelte Zwiebeln und die Apfelwürfel dazu geben und mit anbraten.
4. Dann den Rosmarin dazugeben und mit Rotwein oder Johannisbeersaft ablöschen. Soviele Brühe angießen, dass das Gargut knapp zur Hälfte mit Flüssigkeit bedeckt ist. Gulasch



zugedeckt ca. 1 Stunde sacht schmoren, bis das Fleisch weich ist. Dabei immer wieder umrühren und etwas Flüssigkeit ergänzen.

5. Für die Knödel die Zwiebel schälen und fein würfeln.

6. Den Speck fein würfeln. Speck und Zwiebel in einer Pfanne anschwitzen.

7. Majoran abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Majoran unter die Speckzwiebeln mischen.

8. Die Brötchen in Würfel schneiden. In einer Pfanne 1/3 der Butter erhitzen und die Hälfte der Brotwürfel darin goldbraun braten.

9. Die Milch in einem Topf erwärmen und mit Salz und Muskat abschmecken. Die Eier verquirlen.

10. Alle Brotwürfel (ungeröstet und geröstet) in eine Schüssel geben. Die Milch, Eier und Speckzwiebeln und dazu geben und alles gut miteinander vermischen.

11. Lebkuchen in kleine Würfel schneiden und unter die Brötchenmasse heben. Alles zusammen ca. 15 Minuten ziehen lassen.

12. Den Rosenkohl putzen, vierteln oder achteln. In einem Topf mit kochendem Salzwasser den Rosenkohl knackig blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen.

13. Für die Knödel in einem breiten Topf Salzwasser zum Kochen bringen.

14. Aus der Knödelmasse Knödel (Größe nach Belieben) formen und im siedenden Salzwasser ca. 15 Minuten gar ziehen lassen.

15. Stärke mit 1 EL Wasser vermischen. Weich gekochte Fleischwürfel aus dem Fond nehmen, den Saucenansatz durch ein Sieb geben. Die Sauce abschmecken, mit der angerührten Stärke binden und etwas köcheln lassen. Die Fleischwürfel wieder zugeben.

16. Die restlichen Äpfel waschen, schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden.

17. In einer Pfanne die Hälfte der Butter erhitzen, die Apfelspalten zugeben, mit Zucker bestreuen und goldgelb karamellisieren. Rosenkohl zugeben und warm schwenken.

18. In einer Pfanne die restliche Butter bräunen, die Pistazien zugeben.

19. Gulasch, Knödel und Rosenkohl-Apfel auf den Teller bringen, die Knödel mit der Pistazienbutter beträufeln.

**Tipp: Gulasch und Semmelknödel können am Abend vorher fertig gestellt werden und am nächsten Tag wunderbar erwärmt werden. Für die Knödel dazu 2 EL Butter und etwa 1 cm hoch Wasser in den Topf geben. Semmelknödel hineingeben und ca. 15 Minuten bei aufgelegtem Deckel erwärmen.**

**Pro Portion: 1330 kcal / 5560 kJ  
105 g Kohlenhydrate, 76 g Eiweiß, 66 g Fett**