

Zutaten

- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 1 kg Hirschgulasch
- 375 ml Wasser
- 125 ml Rotwein
- 2 Beutel MAGGI Fix für Sauerbraten
- 2 TL Lebkuchengewürz
- 1,5 EL Quittengelee
- 2 EL Crème fraîche

Zubereitung

- 1. In einem Bräter THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Hirschgulasch portionsweise darin anbraten.
- 2. Wasser und Rotwein zugießen. MAGGI Fix für Sauerbraten einrühren und zum Kochen bringen. Lebkuchengewürz und Quittengelee zugeben. Das Hirschragout bei geringer Wärmezufuhr zugedeckt ca. 11/2 Std. schmoren.
- 3. Crème fraîche verrühren und das Hirschragout damit garniert servieren. Dazu passen Brezelknödel und Rotkraut.

Nährwert-Anzeige

(L) 100 Minuten

8 Portionen

Kohlenhydrate 10 g

Energie 238 kcal

Fett 9 g
Protein 27 g