

100 % AUS
DER REGION

EIFEL WILD MANUFAKTUR

EST. 2016

Deftiger Eintopf vom Rotwild

Zutaten (für 6 Personen):

2 rote Zwiebeln
2 Möhren
2 Speiserüben
1 Petersilienwurzel
6 mittlere Kartoffeln
1,2 kg küchenfertiges Gulasch vom Hirsch
2-3 EL Weizenmehl
Meersalz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
4 EL Olivenöl
500ml Fleischbrühe oder Wildfond
150g Weizenmehl
60g Backfett oder Rindertalg
1 EL gehackte Petersilie

1 Die Zwiebeln schälen und grob hacken. Die Möhren, Rüben, Petersilienwurzel und Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. Das Fleisch waschen, trocken tupfen, im Mehl wälzen und abschütteln. Großzügig salzen und pfeffern. Das Olivenöl in einem großen Schmortopf erhitzen und das Fleisch darin 8-10 Minuten rundum braun anbraten. Zwiebeln, Karotten und Rüben dazugeben und bei mittlerer Hitze 8-10 Minuten anrösten. Mit der Brühe ablöschen und bei geringer Hitze 80 Minuten köcheln lassen.

2 Inzwischen das Mehl und das Fett mit 4-6 EL Wasser vermengen, sodass ein glatter Teig entsteht. Daraus 6 Knödel formen und in den Topf geben. Zugedeckt weitere 30-45 Minuten köcheln lassen, bis das Fleisch schön zart ist und die Knödel ihre Größe verdoppelt haben. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken.

3 Auf einem Teller anrichten, mit der Petersilie bestreuen und sofort servieren.