



**BASF**

We create chemistry

## Hirschgulasch mit Rosenkohl und Haselnuss-Spätzle



45 Minuten



4 Personen



Fleisch

### Zutaten

- 1 kg Hirschgulasch
- 1 Zwiebel
- 5 Wacholderbeeren, ganz
- 2 Nelken, ganz
- 3 Lorbeerblätter, getrocknet
- 2 EL Preiselbeeren (Glas)
- 40 g Tomatenmark
- ca. 40 ml Leitungswasser
- 500 g Rosenkohl, frisch
- 600 g Spätzle
- 40 g Haselnüsse
- Balsamicoessig
- Speisestärke
- Blattpetersilie
- Rapsöl
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

### Zubereitung

- 1) Zwiebel schälen und würfeln.
- 2) Hirschgulasch in etwas Öl scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und die Zwiebelwürfel hinzugeben.
- 3) Sobald die Flüssigkeit verdunstet ist, Tomatenmark hinzugeben und mit anrösten. Nun das Gulasch mit etwas Balsamicoessig ablöschen. Wacholderbeeren, Nelken und Lorbeerblätter hinzugeben, mit Leitungswasser auffüllen und 30 Min. köcheln lassen.
- 4) Danach die Preiselbeeren hinzufügen und das Gulasch einmal aufkochen. Anschließend die Wacholderbeeren, Lorbeerblätter und Nelken entnehmen. Bei Bedarf kann das Gulasch mit Speisestärke abgebunden werden.
- 5) Den Rosenkohl waschen, putzen und den Strunk abschneiden. Anschließend in etwas Öl ca. 10 Minuten scharf anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
- 6) Die Haselnüsse bei 180 °C im Backofen für 5 Min. rösten und im Anschluss grob zerkleinern.
- 7) Die Spätzle nach Packungsanleitung zubereiten, mit Muskat abschmecken und die gehackten Haselnüsse unterheben.
- 8) Gulasch zusammen mit den Haselnuss-Spätzle und dem Rosenkohl anrichten. Mit Blattpetersilie garnieren.

Guten Appetit wünscht die BASF Gastronomie!

Weitere Rezepte finden Sie unter [gastronomie.basf.de/rezepte](http://gastronomie.basf.de/rezepte)

### Unser Küchentipp

Spätzle können einfach und schnell selbst zubereitet werden. Für den Teig werden nur Eier, Mehl, Salz und Wasser benötigt. 4 Eier, 400 g Mehl und 1 TL Salz in eine Rührschüssel geben und langsam 220 ml Wasser unterrühren, bis ein zähflüssiger Teig entsteht. Diesen anschließend mind. 15 Min. im Kühlschrank ruhen lassen. Mittels Spätzlehobel oder Spätzlepresse wird der Teig in leicht gesalzenes siedendes Wasser gegeben und wenn die Spätzle oben schwimmen, sind sie gar.

