

Hirschgulasch

Goulash van hert

1 kg. hertenvlees
3 - 4 middelgrote uien
1 el. tomatenpuree
1 el. bloem
2½ dl. rode wijn
1 l. wildfond
Zout en peper
4 - 5 jeneverbessen
de geraspte schil van 1 sinaasappel
1 tl. gedroogde majoraan
2 el. bloem
1 dl. crème fraîche
Vossebessencompôte

Pel de uien en snij ze klein. Bak ze in een paar lepels olie rustigjes tot ze glazig zijn. Roer er de tomatenpuree door en laat het eventjes meebakken. Nu strooi je er een lepel bloem overheen. Goed roeren tot het vocht alle bloem heeft opgenomen. Giet er nu al roerend beetje bij beetje de rode wijn door, zodat je een dikke saus zonder klontjes krijgt. Op dezelfde manier gaat de wildfond erbij. Zet het vuur klein en laat het heel kalmpjes doorkoken.

Ondertussen snij je het hertenvlees in blokjes. Kruid het met zout en peper. Bak het vlees in een aparte pan in wat hete olie krachtig aan. Schep het over in de pan met de fond. De jeneverbessen, de majoraan en het schaafsel van de sinaasappelschil (zonder het wit) mogen er ook bij. De aanbaksels van het hertenvlees roer je even los met een scheutje water. Ook dat gaat bij de goulash. Laat de hertengoulash twee uur op een klein vuurtje zachtjes pruttelen, of tot het vlees zacht is.

Meng de room met de bloem. Dat gaat bij de goulash. Laat het heel even doorkoken zodat de bloem gaar wordt en de goulash wat dikker wordt. Dien de hertengoulash op met een lepel vossebessencompôte en spätzli.