

Hirsch-Lamm-Gulasch (70/30)



Was drin ist

- ~3 kg Fleisch (Hirsch & Lamm)
- Zwiebeln
- Paprika, Kartoffeln, Möhren
- Brühe & Gewürze
- Ein Team, das weiß, was es tut

Wie wir's machen – kurz & knackig

1. Basis & Röstaromen

- **Franzi** sorgt dafür, dass alle ein Brett, ein Messer und einen Plan haben
- **Zwiebeln** werden 15–20 Minuten kräftig angeröstet — für die dunkle, aromatische Grundlage

2. Fleisch & Rotwein

- **Peter** brät zuerst den Hirsch kräftig an
- **Lamm** bekommt nur kurz Farbe
- Hirsch kommt früher in den Topf, Lamm später
- **Pancho** löscht mit Rotwein ab

3. Gemüse & Gewürze

- **Paprika, Kartoffeln, Möhren** wandern in den Topf
- **Wero** achtet darauf, dass die Gewürze im richtigen Moment reinkommen
- **Krystof** sorgt dafür, dass alles in der richtigen Reihenfolge im Topf landet

4. Flüssigkeit & Köcheln

- mit stückigen Tomaten, Brühe und Wasser auffüllen
- jetzt wird **sanft geköchelt**, damit Hirsch und Lamm perfekt zart werden
- **Zuzana** sorgt dafür, dass der Topf nicht nur gut riecht, sondern auch gut aussieht

5. Geduld & Teamarbeit

- das Gulasch köchelt insgesamt **1,5–2 Stunden**.
- **Sarah** probiert zwischendurch und meldet, ob die Balance stimmt
- **Gregor** hält die Stimmung oben und sorgt dafür, dass niemand den Überblick verliert
- **Beno** packt überall mit an und ist für alles zu haben

6. Abschmecken

- **alle** entscheiden, wann das Gulasch perfekt ist: kräftig, wild, rund, mit Hirsch-Tiefe und Lamm-Schmelz.

Was das Gulasch besonders macht

- Wildfleisch aus der Region
- getrennte Fleischmethode für perfekte Textur
- dunkle Röstaromen
- ein Team, das mit Herz und Humor kocht
- und die Atmosphäre von Polevsko, die alles noch besser schmecken lässt