Hirschgulasch mit Lebkuchen-Biersoße

Zutaten

2 Zwiebeln
1/2 Staudensellerie
1 kg Hirschgulasch
1 EL Tomatenmark
5 Wacholderbeeren
3 Lorbeerblätter
500 ml dunkles Bier
300 ml Wildfond
Lebkuchengewürz
Salz/Pfeffer aus der Mühle
2 TL dunkler Soßenbinder
500 g Karotten
1/2 TL Zucker
300 g Nudeln
2 EL gehackte Petersilie
etwas Olivenöl

Zubereitung

Zwiebeln schälen und in grobe Würfel schneiden. Staudensellerie abziehen, waschen und würfeln.

In einem Bräter in 2 EL heißem Olivenöl die Zwiebelwürfel 3 Min. braten. Hirschgulasch dazugeben und unter Rühren 5 Min. braten.

Selleriewürfel, Tomatenmark, Wacholderbeeren und Lorbeerblätter dazugeben, 3 Minuten braten. Mit Bier und Wildfond ablöschen.

Mit Lebkuchengewürz, Salz und Pfeffer würzen und ohne Deckel ca. 1 Stunde bei kleiner Hitze garen, dabei öfter umrühren. Mit Soßenbinder binden.

Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen.

Die Karotten putzen, schälen und in Stifte schneiden.

Karottenstifte auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben, mit Salz, Pfeffer, Zucker und dem verbliebenen Olivenöl vermischen und 25 Minuten im Backofen garen.

Nudeln nach Packungsangabe in gesalzenem Wasser garen.

Hirschgulasch mit Salz, Pfeffer und Petersilie verfeinern, mit Nudeln und Karotten auf 4 Tellern anrichten und servieren.