

Hirschgulasch mit Zwiebeln und Pilzen

Zutaten:

1 kg Hirschgulasch
 125 g Speck, durchwachsen
 2 EL Öl
 Salz und Pfeffer, schwarz
 1 Möhre, mittelgroß
 3 Zwiebeln, klein
 2 Knoblauchzehen
 2 EL Mehl
 1 EL Tomatenmark
 250 ml Rotwein, trocken
 500 ml Wasser
 1 EL Gemüsebrühepulver
 2 Lorbeerblätter
 1 TL Thymian, getrocknet
 250 g Champignons, braun
 1 Bund Petersilie, glatt



Zubereitung:

Fleisch mit Küchenpapier abtupfen. Speck in Streifen schneiden. 1 Esslöffel Öl in einem Bräter erhitzen. Speck darin knusprig ausbraten und herausnehmen. Fleisch portionsweise in dem Speckfett anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und herausnehmen.

Möhre, 2 Zwiebeln und Knoblauch schälen. Alles fein würfeln und im Bratfett andünsten. Fleisch und Speck wieder hinzufügen. Alles mit Mehl bestäuben und anschwitzen. Tomatenmark einrühren. Mit Wasser und Wein ablöschen. Brühe, Lorbeer und Thymian zufügen und zum Kochen bringen.

Gulasch zugedeckt auf dem Herd oder im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 1 ½ Stunden schmoren.

Pilze putzen und waschen. Restliche Zwiebeln schälen. 1 Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen. Beides darin anbraten und würzen. 30 Minuten vor Ende der Garzeit zum Fleisch geben. Gulasch abschmecken. Petersilie waschen, fein hacken und darüber streuen.

Dazu passen Spätzle, Kartoffelkroketten oder Serviettenknödel und nach Belieben Rotkohl.

Guten Appetit!

11. bis 19. Oktober 2025

20. Traditionelle Hubertus- woche



Gäste-Information im Kurhaus

Hauptstraße 16 · 86825 Bad Wörishofen

Telefon +49 (0) 8247 9933-55 oder 56

info@bad-woerishofen.de · www.bad-woerishofen.de

Programm

Samstag, 11.10.2025

14:00 Uhr Kneipp erleben - Waldbaden genießen
Treffpunkt: Parkplatz Hinterhartenthal
Kosten: 16 €, mit Gästekarte 14 € *

17:00 Uhr Hubertusmesse mit Jagdhornbläsern
Stadtpfarrkirche St. Justina, Eintritt frei

Sonntag, 12.10.2025

15:00 Uhr Eröffnung der 20. Traditionellen
Hubertuswoche mit Konzert der
Alphornbläser im Kurtheater
Kosten: 5 €, mit Gästekarte 4 €

16:00 Uhr Start der Ausstellung „Unsere Wildtiere“
im Kunst- und Kulturhaus „Zum Gugger“
Eintritt frei
Öffnungszeiten siehe **

Dienstag, 14.10.2025

14:00 Uhr Exkursion „Mit dem Jäger durch den
Bad Wörishofener Wald“ (ca. 3 km)
Treffpunkt: Parkplatz Restaurant Jagdhäusle
Eintritt frei *

Donnerstag, 16.10.2025

14:00 Uhr Exkursion „Mit dem Förster durch den
Bad Wörishofener Wald“ (ca. 3 km)
Treffpunkt: Parkplatz Restaurant Jagdhäusle
Eintritt frei *

Freitag, 17.10.2025

14:00 Uhr Radtour mit Besichtigung der Fischzucht
Schmiddunser (ca. 8 - 10 km)
Bitte bringen Sie Ihr eigenes Fahrrad mit.
Treffpunkt: Rathaus, Bgm.-Ledermann-Str. 1
(nur bei trockener Witterung)
Kosten: 5 €, mit Gästekarte frei *

Samstag, 18.10.2025

10:00 Uhr Pilzwanderung: Entdecke die Welt der hei-
mischen Pilze mit Dr. Manfred Fischer
Treffpunkt: Parkplatz Restaurant Jagdhäusle
Kosten: 6 €, mit Gästekarte 5 € *

Sonntag, 19.10.2025

15:00 Uhr Abschluss der Hubertuswoche mit Konzert
der Jagdhornbläser im Kurtheater
Kosten: 5 €, mit Gästekarte 4 €

**Ausstellung „Unsere Wildtiere“ im Kunst- und Kulturhaus „Zum Gugger“



Diese können Sie ab
Montag, 13.10. bis Freitag,
17.10. von 09:00 - 17:00 Uhr
besuchen sowie von Samstag,
18.10. bis Sonntag, 19.10. von
10:00 - 17:00 Uhr.

*** Anmeldung an der Gäste-Information ist erforderlich!**