



DEFTIGES SCHMORGERICHT MIT HERRLICH AROMATISCHER NOTE

# WILDSCHWEIN- GULASCH



Gutbürgerlich und deftig: Mit Wildschweingulasch setzt Du auf gesundes Fleisch und intensiven Geschmack. Das Schmorgericht lässt die aromatischen Düfte zur Entfaltung kommen, die Deine Küche einnehmen – und am Esstisch für zufriedene Gesichter und volle Mägen sorgen werden!

## ZUTATEN

(für 4 Personen)

- |  |                                      |
|--|--------------------------------------|
| » 1,2 kg Wildschweingulasch (aus der Oberschale)                           | » 500 ml Wildfond (wahlweise Wasser) |
| » Salz   | » 2 Nelken                           |
| » 2 Zwiebeln   | » 4 Wacholderbeeren                  |
| » 1 Knoblauchzehe  | » 4 Pimentkörner                     |
| » 1 Möhre  | » 8 schwarze Pfefferkörner           |
| » ¼ Knollensellerie  | » 2 Lorbeerblätter                   |
| » 400 g Pilze nach Saison<br>(z. B. Champignons, Steinpilze, Pfifferlinge) | » 200 g Sahne                        |
| » Pflanzenöl   | » 2 EL Preiselbeeren                 |
| » 1 EL Tomatenmark   | » Speisestärke (nach Belieben)       |
| » 500 ml Rotwein   |                                      |



- 01.** Das Wildschweingulasch kräftig salzen. Zwiebeln, Knoblauchzehe, Möhre und Knollensellerie schälen und in grobe Würfel schneiden. Die Pilze in etwa 2 cm große Stücke schneiden.
- 02.** Den Dutch Oven in die Glut stellen, etwas Öl hineingeben und das Fleisch mit dem Gemüse und den Pilzen kräftig anbraten. Das Tomatenmark hinzugeben, ebenfalls kurz mit anbraten und alles mit dem Rotwein und dem Wildfond ablöschen.
- 03.** Nelken, Wacholderbeeren, Piment- und Pfefferkörner in einem Mörser grob zerkleinern. Die Gewürze zusammen mit den Lorbeerblättern in den Topf geben und den Dutch Oven mit seinem Deckel verschließen. Die Hälfte der heißen Briketts oder Kohlen auf dem Deckel und die andere Hälfte unter dem Topf verteilen. Das Gulasch etwa 1 ½–2 Stunden weich köcheln lassen.
- 04.** Den Deckel entfernen und das Gulasch mit der Sahne und den Preiselbeeren verfeinern, gegebenenfalls mit Stärke abbinden. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

**TIPP:**

Das Gulasch mit Kartoffel- oder Kürbisstampf servieren.

**GUTEN APPETIT!**