Wildgulasch

für 4 Portionen

Zutaten

800 g Gulasch vom Hirsch oder Reh, 125 g Zwiebeln, 250 g Champignons, 50 g Bauchspeck, 50 g Butterschmalz, 20 g Tomatenmark, 50 g Creme fraiche, 150 ml trockener Rotwein, 250 ml Gemüsebrühe, 1 Lorbeerblatt, 2 Gewürznelken, 5 Wacholderbeeren, 75 g Preiselbeeren, 2 Esslöffel Soßenbinder dunkel, 2 Teelöffel Salz, 0, 5 Teelöffel Pfeffer, 0,5 Teelöffel Cayennepfeffer



Zubereitung

- 1. Zwiebeln grob hacken, Pilze putzen und halbieren, Speck fein würfeln
- 2. Fleisch trocken tupfen, vom gröbsten Bindegewebe befreien (der Rest wandelt sich beim Schmoren bei knapp 70°C in Gelatine um und sorgt für eine Soßenbindung) und in 2cm große Stücke schneiden
- 3. Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und den Speck darin auslassen, dann herausnehmen und in einen großen Topf geben
- 4. das Fleisch portionsweise im verbliebenen Fett in der Pfanne scharf anbraten, herausnehmen und in den Topf geben
- 5. Zwiebeln, Pilze und Tomatenmark in der Pfanne anbraten.
- 6. mit Rotwein ablöschen und alles zusammen in den Topf geben.
- 7. die Gemüsebrühe in den Topf gießen und alles zusammen aufkochen lassen
- 8. Wacholderbeeren zerstoßen und mit den Nelken, dem Lorbeerblatt und der Hälfte der Preiselbeeren zugeben
- 9. mit der Hälfte des Salz, des Pfeffers und des Cayennepfeffers würzen
- 10. auf kleiner Flamme im geschlossenen Topf einige Stunden schmoren.
- 11. wenn möglich die Nelken und das Lorbeerblatt herausfischen
- 12. Soßenbinder ins Gulasch einrühren, alles nochmal 5 Minuten aufkochen
- 13. jetzt mit den Preiselbeeren und der Creme fraiche verrühren
- 14. mit dem restlichen Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.
- 15. das Gulasch kann gerne nochmal aufgewärmt werden, dann ist es noch besser durchgezogen, das Fleisch aber wahrscheinlich zerfallen.

Zeitbedarf

2 Stunden inclusive Kochzeit

dazu paßt

Rotkohl, Kartoffelbrei, Spätzle, Kartoffelgratin