

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 größten 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