



Wild

WILDSCWEINGULASCH IN ROTWEIN (HARZER ART)



Dieses Gulasch ist eines meiner Lieblingsrezepte. Es schmeckt auch Gästen die vorher behaupten kein Wild zu mögen:

Für 4 Personen:

- 1,5 kg Wildschweingulasch*
- 40 g Butterschmalz*
- 4 große Zwiebeln*
- 15 g getrocknete Steinpilze*
- 200 g frische Steinpilze (notfalls Pfifferlinge aus der Dose)*
- 1 Glas Rotwein*
- 2 Lorbeerblätter*
- 1 Tl Koriander*
- 1 Tl edelsüßen Paprika*
- 2-3 Spekulatiuskekse (oder ½ Tl. Spekulatiusgewürz)*
- 2 El roten Balsamicoessig*
- Salz,*
- Pfeffer*

1 Die getrockneten Steinpilze in einer Tasse mit Kochendem Wasser übergießen und ½ Std. weichen lassen. Das Gulasch in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zwiebeln hacken.

2 Das Gulasch mit dem Butterschmalz in einer schweren Pfanne scharf anbraten. Die Zwiebeln zugeben und glasig braten.

3 Das Fleisch mit Salz, Pfeffer, Paprika und Koriander würzen. Die getrockneten Steinpilze mit dem Einweichwasser und die Lorbeerblätter zugeben. Den Wein zugießen und das Ganze 1 1/2 Std. bei kleiner Hitze schmoren lassen. Wenn die Flüssigkeit verdunstet ist, Wasser nachgießen.

4 Die Steinpilze in grobe Stücke schneiden und in eine heiße Pfanne mit zerlassenen Butterschmalz geben. So lange braten bis die Pilze Farbe bekommen haben, mit Salz und Pfeffer würzen. Und am Schluss in das Gulasch geben. Falls man Pfifferlinge aus der Dose verwendet, die Pilze abgießen und am Schluss zugeben, kurz erwärmen.

5 Die Spekulatiuskekse fein zerbröseln und das Gulasch damit andicken. Den Balsamicoessig zugeben. Das Gulasch abschmecken.

Dazu Rotkohl und Spätzle



Guten Appetit