

Rezept des Monats – Dezember 2017

Wildschweingulasch



Zubereitung:

Das Fleisch würfeln, mit Salz und Pfeffer würzen und in Öl anbraten. Die Zwiebel schälen, in Ringe schneiden und zusammen mit dem Lorbeerblatt, den Nelken und Wacholderbeeren etwa 10 Minuten später zum Fleisch hinzugeben. Mit Wildbrühe auffüllen, bis die Masse bedeckt ist, und das Tomatenmark dazugeben. Nach rund einer Stunde die Champignons hinzufügen. Anschließend das Lorbeerblatt, die Nelken und die Wacholderbeeren wieder herausnehmen. Das Mehl in 1/8 Liter kaltem Wasser anrühren und die Flüssigkeit damit binden. Mit Rotwein und saurer Sahne abschmecken.

Tipp: Nimmt man die Kräuter und schwenkt diese in einer Pfanne ohne Fett an, so treten die ätherischen Öle der getrockneten Kräuter aus. Dadurch werden die Kräuter noch aromatischer. Wenn Sie ein kleines Kräutersäckchen machen, muss man die Kräuter nicht einzeln herauspicken.

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Wildschweinfleisch (aus der Schulter; beim Metzger oder Fachhändler bestellen)
- 3 El Öl
- 1 Zwiebel
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Nelken
- 5 Wacholderbeeren
- 1/2 l Wildbrühe
- 1 El Tomatenmark
- 200g Champignons (geviertelt oder in Scheiben)
- 2 El Mehl
- 1/8 l Wasser / Rotwein nach Belieben
- 2-3 El saure Sahne
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Als Beilage eignen sich hervorragend Walnussspätzle und Apfelrotkraut mit ein wenig Preiselbeeren.

Alle Rezepte unter:
www.seezeit.com/rezept-des-monats

