



Unser Rezeptvorschlag



Gulasch vom Wildschwein



Zutaten

1 kg Gulasch vom Wildschwein
3 EL Öl
125 g Speck, durchwachsen
2 große Zwiebeln
2 Zehen Knoblauch
Salz
¼ Liter Rotwein
½ Liter Fleischbrühe oder Wildfond
1 EL Tomatenmark
Thymian, Rosmarin, evtl. Wildgewürz
etwas Mehl
1 gr. Dose Pfifferlinge
½ Becher Crème fraîche
Knoblauchpulver

Zubereitung

Das Fleisch in einer Pfanne mit gutem Öl anbraten und warm stellen.

Den in Würfel geschnittenen Speck und die gewürfelten Zwiebeln ebenfalls anbraten, das Fleisch dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Tomatenmark zugeben und ebenfalls kurz mitrösten.

Durchgepressten Knoblauch hinzufügen und mit Rotwein und Fleischbrühe aufgießen, mit Gewürzen abschmecken und im geschlossenen Topf für ca. 60 Minuten schmoren lassen.

Jetzt noch das Mehl mit etwas Wasser anrühren und die kochende Flüssigkeit nach eigenem Gusto binden und noch einmal abschmecken.

Zum Abschluss noch die abgetropften Pfifferlinge in der Sauce erhitzen und mit Crème fraîche verfeinern.

Dazu passen Nudeln (Spätzle) oder Kartoffeln.

