

Wildgulasch



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 510 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Knoblauchzehen	2 Stk.
Wacholderbeeren	1 Teelöffel
Worcestersauce / Worcestersoße	1 Teelöffel
Tomatenmark	1 Esslöffel
Edelsüßes Paprikapulver / Paprikagewürz	2 Teelöffel
Getrockneter Majoran	1 Messerspitze(n)
Thymian	1 Messerspitze(n)
Kapern	1 Esslöffel
Unbehandelte Zitronen (ohne Konservierungsstoffe)	¼ Stk.
Zwiebeln	2 Stk.
Speck / Bauchspeck	100 g
Weizenmehl (glatt)	60 g
Wildfleisch	600 g
Preiselbeerkompott	4 Esslöffel
Salz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Fleisch von Sehnen und Häuten befreien und in Würfel schneiden. Mit Salz, Pfeffer, Majoran, Thymian und zerdrückten Knoblauch und Mehl vermischen und mindestens 6 Stunden beizen lassen. Vom Speck die Schwarte abschneiden und klein würfelig schneiden. Geschälte Zwiebeln sehr fein hacken. Speck hellgelb anrösten, Zwiebeln dazugeben und ebenfalls hellgelb anrösten. Fleisch dazugeben und unter ständigem Rühren gut durchrösten, bis die Fleischwürfel fest sind. Paprikapulver, Paradeismark, Zitrone, Kapern, Preiselbeeren, Worcestersauce und Wacholderbeeren dazugeben, anschwitzen lassen mit ¼ l Sauerrahm aufgießen. Die Sauce dick binden lassen, mit Wasser aufgießen, damit die Sauce wieder dünnflüssig wird. Zugedeckt langsam weich köcheln lassen, sodaß die Sauce wieder eine mollige Konsistenz aufweist. Bei Bedarf etwas Wasser nachgießen. Mit Salz, Pfeffer und Preiselbeeren abschmecken.
Mit Semmel- oder Serviettenknödeln servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1886-Wildgulasch.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at