

Gulasch vom Wildschwein

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

- 1 kg Wildschweingulasch
- 3 x Zwiebeln, in Würfel geschnitten
- 2 x Paprika rot, in Würfel geschnitten
- 100 g Tomatenmark
- 2 l Fleischbrühe
- 6 El Sonnenblumenöl
- 100 ml Rotwein
- Gewürze: Salz, Pfeffer, Paprika Edelsüß
- Dunkler Saucenbinder

Zubereitungszeit mit Vorbereitung ca. 120 Minuten:

Das Fleisch zunächst gut trocken tupfen und dann lagenweise in einer Pfanne anbraten, damit nicht so viel Fleischsaft entsteht. Ein Küchensieb über eine große Schüssel legen und dort jede fertig angebratene Lage hineingeben. (Der entstandene Fleischsaft sammelt sich so zur späteren Verwendung in der Schüssel.)

Nach Anbraten der letzten Lage das im Sieb befindliche Fleisch wieder in die Pfanne geben und gut mit dem Tomatenmark vermischen. Nun mit Rotwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Anschließend geben Sie den Pfanneninhalte in einen großen Topf. Geben Sie hier den in der Schüssel aufgefangenen Fleischsaft hinzu.

Gießen Sie alles mit der Fleischbrühe auf und lassen Sie es vor sich hin köcheln. In der Pfanne braten Sie nun die Zwiebelwürfel goldbraun an und geben sie anschließend zum Fleisch in den Topf.

Ca. 60 Minuten köcheln lassen, dann die Paprikawürfel zugeben und noch einmal 20 Min. weiter kochen. Danach mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, mit etwas Saucenbinder abbinden, fertig!

Als Beilage empfehlen wir Spätzle, eine Pfeffermühle und frische Petersilie.
Guten Appetit!