

Wildschweingulasch

Rezept für 2-3 Personen

500g Schulterfleisch vom Wildschein
3 Zwiebeln
1 EL Wacholderbeeren
1 EL rosa Pfefferbeeren
2 EL Tomatenmark
2 Lorbeerblätter
1 EL Zucker
2 Zweige Rosmarin
2 EL Speck (klein gewürfelt)
250ml Rotwein
400ml Wild- oder Rinderfond
Salz und Pfeffer
Olivenöl



Die Wildschweinschulter von Sehnen befreien und Würfel schneiden.

Das gewürfelte Fleisch in etwas Olivenöl auf allen Seiten kurz (ca. 3min) anbraten. Danach herausnehmen und beiseite stellen.

Wacholderbeeren mit einem breiten Messer oder im Mörser leicht andrücken.

Zwiebel in Würfel schneiden und in etwas Olivenöl glasig anschwitzen. Danach Speckwürfel dazu geben und kurz mitbraten.

Tomatenmark zur Zwiebel-Speck-Mischung hinzufügen und kurz durchrühren. Danach mit Rotwein ablöschen und Fond hinzugeben.

Das Gulasch kurz aufkochen und danach für 2 Stunden auf niedriger Flamme köcheln lassen. Wenn der Gulaschsaft zu dünnflüssig ist, kann er mit einer Mehl-Wasser-Mischung (1 Tasse) eingedickt werden. Am Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wer keine Wacholderbeeren und Lorbeerblätter im Gulasch mag, kann diese zusammen mit den rosa Pfefferbeeren in ein kleines Teesäckchen geben und vor dem Servieren herausnehmen.

Perfekt zum Wildschweingulasch passen Semmel- oder Serviettenknödel sowie Wildpreiselbeeren.