

Wildgulasch



Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Wartezeit: ca. 120 Minuten

Utensilien: Brett, Messer, Topf, Pfanne

Zubereitung:

1. Zwiebeln und Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Champignons ggf. mit einem Krepppapier säubern und anschließend halbieren. 1 EL Öl in einem Topf erhitzen und Wildgulasch darin kräftig anbraten. Fleisch herausnehmen. Erneut 1 EL Öl in den Topf geben und Zwiebeln, Knoblauch und Pilze darin ca. 2 Minuten braten.

2. Tomatenmark zugeben und nochmals ca. 2 Minuten mitdünsten. Fleisch wieder zugeben und vermengen. Mit Rotwein, Apfelsaft und Wildfond ablöschen und ca. 1 ½ Stunden köcheln lassen. Thymian und Rosmarin waschen, trocken schütteln und zum Gulasch geben.

Zutaten für 4 Personen:

2	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
400 g	Champignons
2 EL	Sonnenblumenöl
1 kg	Wildgulasch
1 EL	Tomatenmark
400 ml	Rotwein, trocken
200 ml	Apfelsaft
8 Stiele	Thymian
4 Zweige	Rosmarin
2 EL	Speisestärke
2 EL	Butter
ca. 600 g	Serviettenknödel
Salz, Pfeffer	

Von Lacroix benötigen Sie:

400 ml	Lacroix Wildfond
--------	------------------

3. Stärke mit etwas Wasser verrühren und Gulasch damit binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Serviettenknödel in Scheiben schneiden, Butter in einer Pfanne schmelzen und Knödel darin von jeder Seite ca. 2 Minuten braten. Knödel mit Gulasch anrichten.

Tipp: Anstatt Champignons kann man auch Pfifferlinge nehmen, wenn diese Saison haben. Pfifferlinge ergänzen das Gericht perfekt und passen sehr gut zu Wildfleisch.