Wildgulasch

Das Wildgulasch schmeckt einfach himmlisch. Familie und Gäste werden von diesem Rezept begeistert sein.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 2,5 h

Gesamtzeit: 3,0 h



Zutaten

1.5 kg	Wildfleisch (oder Kalbsfleisch)
1 TL	Kardamom
1 Prise	Sternanis
1 TL	Gewürznelken
5 Stk.	Pimentkörner
5 Stk.	Wacholderbeeren
0.5 TL	Fenchelsaat
0.5 TL	Pfeffer
0.5 TL	Koriandersaat
2 Stk.	Zwiebel
150 g	Speck
6 EL	Öl
1.5 EL	Mehl
1 EL	Butter
200 ml	Malzbier
500 ml	Hühnerbrühe
1 Bund	Kräuter
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Saisonal bietet das **Wildgulasch** ein herbes Aroma und es lässt sich auch mit anderen Fleischarten zubereiten. Doch wer Wild gerne isst, wird dieses Rezept lieben.

2. Eine Pfanne mit Öl erhitzen. Kardamom, Sternanis, Nelken und Pimentkörner, Koriandersaat sowie Wachholderbeeren, schwarzen Pfeffer und Fenchelsaat darin anrösten. Die Gewürze anschließend in einem Teebeutel abfüllen.

3. Wildfleisch (alternativ Kalbsfleisch) in 3 Zentimeter große Teile zerschneiden, überschüssiges Fett und Sehnen herauslösen. Speck in 2 Zentimeter große Stücke zerteilen. Die Zwiebeln abziehen und würfeln.

4. Öl in einem Bräter erhitzen. Die Hälfte der Fleischwürfel darin von allen Seiten kräftig anbraten, wieder herausnehmen. Mit den verbleibenden Fleischwürfeln ebenso verfahren. Anschließend salzen.

5. Noch etwas Öl in den Bräter geben. Zwiebeln und Speck darin anbraten. Mehl und Butter einrühren und alles anschwitzen. Mit Malzbier aufgießen.

6. Nun wieder das Fleisch hinzugeben sowie den Teebeutel mit den Gewürzen. Mit Hühnerbrühe auffüllen. Das Ganze aufkochen, anschließend die Hitze minimieren, Deckel aufsetzen und etwa 1,5 bis 2 Stunden köcheln.

7. Nach der ersten Stunde die Kräuter zerkleinern und zufügen, mit Pfeffer und Salz abschmecken. Das fertige Wildgulasch auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Tipp

Dieses Wildgulasch schmeckt köstlich zu dampfenden Knödeln und Rotkraut.