

Wildschweingulasch

Ein Wildschweingulasch ist schwierig zuzubereiten? Von wegen - mit diesem Rezept hier kommen selbst Kochanfänger gut zurecht!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 2,1 h



Zutaten

3 EL Öl
1 kg Wildschweinfleisch (von Haut, Fett und Sehnen befreit)
1 TL Rosmarin (getrocknet)
1 TL Majoran (getrocknet)
1.5 TL Thymian (getrocknet)
1 TL Kümmelpulver
1 Prise Salz
1 EL Paprikapulver (edelsüß)
1 EL Paprikapulver (rosenscharf)

Für die Sauce

100 g Bacon
3 Stk. Zwiebel
2 Stk. Knoblauchzehe
100 g Tomatenmark
300 ml Wein
500 ml Wildfond (oder Fleischbrühe)
200 g Preiselbeeren
150 g Schmand

Zubereitung

1. Für das Wildschweingulasch den Backofen auf 200°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Das Gulasch mit Rosmarin, Majoran, Thymian, Kümmel, Salz, edelsüßem und rosenscharfem Paprikapulver vermengen.
2. Bacon in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Öl in einem Bräter erhitzen und Bacon, Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen. Tomatenmark unterrühren und kurz anrösten.
3. Dann das Fleisch dazugeben und unter mehrmaligem Rühren kräftig anbraten. Mit Wein ablöschen und mit Fond (oder Brühe) auffüllen. Alles gut verrühren und mit Deckel für 45 Minuten in den Ofen stellen.
4. Die Preiselbeeren hinzufügen und unterrühren. Zugedeckt weitere 45 Minuten schmoren lassen. Dann aus dem Ofen nehmen und auf dem Herd warm halten. Schmand einrühren.
5. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gulasch noch einmal aufkochen lassen und dabei alles gut verrühren. Anrichten und sofort servieren.

Tipp

Zum Wildschweingulasch schmecken Knödel und Rotkraut.