

WILDGULASCH MIT PILZEN

Schwierigkeit: normal / ca. 130 Min. Arbeitszeit

Die Vorfreude auf den Herbst steigt, es wird langsam kälter und Pfifferlinge, Champignons und Co. spriessen munter vor sich her. Wie wäre es also mit einem leckeren Wildgulasch mit Pfifferlingen, um die Herbsttage auch kulinarisch einzuleiten.

ZUTATEN



ca. Für 4 Personen

Zum Anbraten je nach Geschmack Schweineschmalz
oder Zwiebelschmalz

1 kg Wildfleisch in große Würfel geschnitten

½ l Wildfond (alternativ geht auch Gemüsebrühe)

4 Zwiebeln in große Würfel geschnitten

1 Glas trockenen Rotwein

Etwas Sahne

Salz und Pfeffer

Korianderpulver

4 Körner Piment

2 Wacholderbeeren

Frische Pfifferlinge (wahlweise 1 Glas Pfifferlinge ohne
Brühe)

2 Preiselbeeren (wahlweise etwas
Preiselbeermarmelade)

Etwas Zucker und Butter

Etwas Mehl

ZUBEREITUNG

Den Schmalz im Topf erhitzen und das Fleisch und die Zwiebeln darin anbraten. Den Fond oder die Brühe und die Hälfte des Rotweines dazu gießen. Mit Salz, Pfeffer, Koriander, Pimentkörnern und den Wacholderbeeren würzen. Wer mag, kann etwas Zucker und Butter dazugeben, das schwächt den Wildgeschmack etwas ab. Das Fleisch zugedeckt bei mittlerer Hitze circa eineinhalb bis zwei Stunden garen. Immer darauf achten, dass die Flüssigkeit nicht ganz verkocht,

eventuell neue Flüssigkeit dazu gießen.

Ist etwas Zeit vergangen, könnt ihr die Pfifferlinge hinzufügen. Wenn ihr frische Pfifferlinge verwendet, diese putzen, klein schneiden und in einer separaten Pfanne mit Öl anbraten, um sie anschließend dem Fleisch hinzuzufügen. Verwendet ihr Pfifferlinge aus dem Glas, könnt ihr diese einfach so dazugeben.

Kurz vor Ende der Garzeit Preiselbeeren und Sahne zugeben und den restlichen Wein angießen. Zum Andicken der Soße Mehl mit Wasser vermischen und gut mit der Soße verrühren. Fertig ist das Wildgulasch.

Als Beilage eignen sich Salzkartoffeln und Rotkohl.