



RESTAURANT · WEINSTUBE · BIERGARTEN

Wildgulasch Rezept von Küchenchef Andreas Müller

Für 10 Personen

Zutaten:

2000g Wildgulaschfleisch (Hirsch, Wildschwein, Reh 2x2cm Würfel)

900g Zwiebelwürfel

Öl zum Anbraten

10g Paprika Edelsüß

Salz

1EL Tomatenmark

½ L einfacher Rotwein

Wildgulaschgewürz:

5 Knoblauchzehen

10 St. Wacholderbeeren

1TL Kümmel

2 St. Abrieb von Zitrone

½ TL Majoran und Thymian gemischt

2 Msp. Zimtpulver

Benötigte Geräte:

Großer Bräter oder Pfanne

Großer Löffel zum Rühren

Mulinette

Zubereitung:

Den Bräter gut erhitzen und die Zwiebelwürfel hellbraun anbraten.

Die Fleischstücke mit Salz und Paprika vermengen, zugeben und andünsten.
Tomatenmark zufügen.

Gut anrösten lassen, mit etwas Rotwein ablöschen.

Diesen Vorgang 2-3 mal wiederholen.

Dann Wasser bis auf Fleischhöhe angießen, die Hitze reduzieren

Und abgedeckt langsam Garen, gelegentlich umrühren nicht vergessen.

In der Zwischenzeit das Gulaschgewürz in der Mulinette oder im Mörser fein zerkleinern.

Mit der Fleischgabel kontrollieren ob das Fleisch weich ist,

die Gabel muss leicht hineinrutschen und ebenso leicht wieder heraus.

Die Garzeit variiert je nach Art des Fleisches zwischen 45 min und 1,5 Stunden.

Deshalb immer wieder probieren.

Gegen Ende der Garzeit das Gulaschgewürz zugeben.

Die Konsistenz der Sauce sollte nur durch reduzieren der Flüssigkeit erreicht werden.

Wenn das Fleisch schon zu weich ist, aber die Sauce noch zu flüssig, einfach das Fleisch mit einer Gabel herausstechen und beiseite stellen, und dann die Sauce auf Konsistenz einkochen.

Servieren sie dazu gerne Thüringer Klöße und Rotkohl.

Wir wünschen viel Spaß beim Nachkochen und viel Genuss.