Rezept

Wildgulasch mit Waldpilzen

Ein Rezept von Wildgulasch mit Waldpilzen, am 29.04.2024

Zutaten

- **2** Zwiebeln
- **400 g** gemischte Waldpilze (z. B. Pfifferlinge, Steinpilze, Maronen, Rotkappen)
- Salz
- Waldpilzpulver
- **150 ml** trockener Rotwein
- **1** Lorbeerblatt
- **5** Wacholderbeeren
- **2 EL** Speisestärke
- **2 EL** gehackte Petersilie
- **50 g** durchwachsener Speck
- **2 EL** Butterschmalz
- **800 g** gemischtes Reh- und Hirschgulasch
- Pfeffer
- **1** Tomatenmark
- **1/2 l** Geflügelbrühe oder Wildfond
- **2** Gewürznelken
- **100 g** Preiselbeeren (aus dem Glas)
- **1 EL** Crème fraîche

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 500 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen und ebenso wie den Speck in grobe Würfel schneiden. Die Pilze putzen und trocken abreiben. Kleine Pilze ganz lassen, größere halbieren oder vierteln.

2. Das Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen, den Speck darin anbraten und herausnehmen. Das Fleisch im verbliebenen Bratfett anbraten und ebenfalls herausnehmen. Dann die Zwiebeln und die Pilze in den Topf geben und anbraten. Das Fleisch und den Speck wieder dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Waldpilzpulver würzen.

3. Das Tomatenmark hinzufügen und unter Rühren anrösten. Nach und nach mit dem Wein ablöschen und einkochen lassen. Die Brühe dazugießen und aufkochen. Lorbeerblatt, Nelken und angestoßene Wacholderbeeren hinzufügen, die Hälfte der Preiselbeeren unterrühren. Das Fleisch zugedeckt bei schwacher Hitze in ca. 1 Std. weich schmoren.

4. Die Speisestärke in wenig kaltem Wasser anrühren und zum Binden in das Gulasch rühren. Aufkochen und 2-3 Min. sämig einköcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Waldpilzpulver abschmecken.

5. Das Wildgulasch mit der Crème fraîche und den restlichen Preiselbeeren anrichten und mit der Petersilie garnieren. Dazu passen Spätzle, Kroketten oder Semmelknödel und Rotkohl.