

Rezept

Klassisches Wildschweingulasch

Ein Rezept von Klassisches Wildschweingulasch, am 28.09.2023

Zutaten

Fleisch

1,2 kg Wildschweinschulter

1,5 l Wildfond (aus dem Glas, ersatzweise fertige Rinderbrühe)

Gemüse

1 große Zwiebel

1 kleine Möhre

1 Stück Knollensellerie (ca. 80 g)

1 Petersilienwurzel

1 Knoblauchzehe

Kräuter & Gewürze

3 Zweige Thymian

1 TL gemahlenes Wildgewürz

2 EL Tomatenmark

2 Lorbeerblätter

1 gestr. TL Lebkuchengewürz

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Salz

Außerdem

3 gute Prisen Mehl

3 EL Pflanzenöl

450 ml kräftiger Rotwein (z. B. Cabernet Sauvignon)

300 ml roter Portwein

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 850 kcal

Zubereitung

Zutaten vorbereiten

- 1.** 1 große Zwiebel schälen und würfel. 1 Zehe Knoblauch schälen und zu kleinen Würfeln schneiden.
- 2.** Knollensellerie, Petersilienwurzel und Möhre schälen und in kleine Würfel schneiden.
- 3.** 3 Zweige Thymian abbrausen und trocken schütteln.

4. Die Wildschweinschulter in 2 cm große Würfel schneiden.

5. Die Fleischwürfel mit etwas Salz, Pfeffer und 1 TL Wildgewürz würzen, dann gleichmäßig mit dem Mehl einstäuben.

Wildschweingulasch kochen

6. 3 EL Öl in einem Schmortopf erhitzen. Darin die Fleischwürfel 3 Min. anbraten, wenden und weitere 3 Min. anbraten.

7. Eventuell entstehende Flüssigkeit vollständig einkochen lassen – das kann durchaus 10 Min. dauern.

8. 300 ml Portwein und 450 ml Rotwein mischen.

9. Dann Zwiebel, Knoblauch und das Gemüse dazugeben und alles 2 Min. weiterbraten.

10. Tomatenmark einrühren und 4 Min. unter ständigem Rühren mitbraten.

11. Mit 1 Schuss Wein ablöschen und einkochen lassen.

12. Diesen Vorgang zweimal wiederholen.

13. 1,5 l Fond und den übrigen Wein dazugießen, aufkochen lassen und das Wildschweingulasch bei geringer Hitze ca. 2 Std. schmoren lassen.

14. Thymian, Lorbeerblätter und Lebkuchengewürz zum Gulasch geben, das Fleisch in weiteren 50 Min. weich schmoren.

15. Je nach Art und Qualität des Fleisches kann die Garzeit variieren. Darum rechtzeitig ab und zu mal mit einer Fleischgabel in das Fleisch stechen und prüfen, ob es schon schön weich ist.

Sauce & Servieren

16. Das fertige Fleisch mit einer Gabel aus dem Topf heben.

17. Die Sauce durch ein feines Sieb gießen, auffangen und zurück in den Topf geben. Je nach Konsistenz in 5-10 Min. sämig einkochen lassen.

18. Das Fleisch wieder einlegen, nochmals aufkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

19. Das Wildscheingulasch mit Serviettenknödeln oder Brezenknödeln und Rahmwirsing servieren.