

## Rezept

# Wildgulasch mit Kaffee-Pflaumen

Ein Rezept von Wildgulasch mit Kaffee-Pflaumen, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>100 g</b> weiche Backpflaumen ohne Kerne	<b>1 TL</b> Zucker
<b>50</b> + 50 ml frisch gebrühter Kaffee	<b>200 ml</b> Rotwein
<b>2</b> Lorbeerblätter	<b>5</b> Wacholderbeeren
<b>5</b> Nelken	<b>750 g</b> Wildgulasch
<b>4</b> mittelgroße Zwiebeln	Salz
Pfeffer	<b>2 EL</b> Pflanzenöl
<b>300 ml</b> Fleischfond	1-2 EL Tomatenmark
<b>100 g</b> Sahne	1,2 l Gemüsebrühe
<b>200 g</b> Maisgrieß	<b>50 g</b> Butter

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 780 kcal

## Zubereitung

1. Die Backpflaumen mit Zucker in 50 ml heißem Kaffee 2 Std. einweichen. 50 ml Kaffee mit dem Rotwein, Lorbeerblättern und den leicht zerdrückten Wacholderbeeren und den Nelken mischen. Das Wildfleisch darin 1 Std. einlegen. Die Zwiebeln schälen und grob würfeln.
2. Das Fleisch aus der Marinade nehmen, trockentupfen, salzen und pfeffern. Öl in einem Bratentopf erhitzen, das Fleisch und die Zwiebeln darin portionsweise kräftig anbraten. Mit der Marinade und dem Fond aufgießen. 1 1/2 Std. bei niedriger Hitze schmoren lassen. Tomatenmark und Sahne einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Inzwischen für die Polenta die Gemüsebrühe erhitzen und den Maisgrieß langsam einrühren. Die Hitze reduzieren und etwa 40 Min. köcheln lassen. Dabei ab und zu mit einem Holzlöffel umrühren. Es soll ein fester Brei werden. Wenn er zu fest wird, etwas Wasser dazugeben.
4. In der Zwischenzeit die Backpflaumen in einem Topf erwärmen und etwas einkochen. Die Butter unter die Polenta ziehen. Das Fleisch mit Polenta und Backpflaumen servieren.