

## Rezept

# Wildgulasch mit Pfifferlingen

Ein Rezept von Wildgulasch mit Pfifferlingen, am 18.04.2024

## Zutaten

<b>1 Bund</b> Suppengemüse	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>1 kg</b> Reh- oder Hirschkalbgulasch (aus der Schulter)	<b>1 EL</b> Wacholderbeeren
<b>1 TL</b> weiße Pfefferkörner	<b>2</b> Nelken
<b>500 ml</b> Rotwein	Salz
frisch gemahlener Pfeffer	<b>4 EL</b> Butterschmalz
<b>800 ml</b> Wildfond (aus dem Glas)	<b>500 g</b> Perlzwiebeln (oder kleine Schalotten)
<b>1 EL</b> Zucker	<b>150 g</b> durchwachsener Speck
<b>400 g</b> Pfifferlinge	<b>1 Bund</b> Thymian

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 610 kcal

## Zubereitung

1. Das Suppengemüse waschen, putzen, bei Bedarf schälen, klein würfeln und in eine große Schüssel geben. Die Knoblauchzehe schälen und zum Gemüse pressen. Das Fleisch auf das Gemüse geben. Wacholder, Pfefferkörner und die Nelken im Mörser andrücken, über das Fleisch streuen und mit Rotwein übergießen. Zugedeckt im Kühlschrank 24 Std. marinieren.
2. Den Backofen auf 160° vorheizen. Fleisch aus der Marinade nehmen, trocken tupfen, Gewürze entfernen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mariniertes Gemüse durch ein Sieb abgießen, dabei die Marinade auffangen. 3 EL Butterschmalz in einem Bräter erhitzen, Fleisch darin in 3 Portionen bei starker Hitze in je 3-5 Min. braun anbraten. Gesamtes Fleisch, Gemüse und die Hälfte der Marinade in den Bräter geben und bei mittlerer Hitze offen kochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist, dabei gelegentlich umrühren. Restliche Marinade und Wildfond dazugießen und einmal aufkochen lassen. Das Gulasch im Ofen (unten, Umluft 140°) zugedeckt ca. 1 Std. 15 Min. schmoren.
3. Inzwischen die Zwiebeln schälen. Restliches Butterschmalz in einem Topf erhitzen, darin die Zwiebeln bei mittlerer Hitze offen ca. 5 Min. dünsten. Zucker darüberstreuen und goldbraun karamellisieren, vom Herd nehmen. Den Speck in schmale Stücke schneiden. Die Pfifferlinge putzen, bei Bedarf mit einem Tuch abreiben und in einer heißen Pfanne ohne Fett bei starker Hitze unter Rühren braten, bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Speck zugeben, goldbraun braten. Thymian waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen.
4. Das Fleisch aus dem Bratenfond heben. Den Fond durch ein feines Sieb passieren und im Bräter offen bei mittlerer Hitze 5-10 Min. einkochen. Das Fleisch mit Zwiebeln, Pfifferlingen und Speck in der Sauce erwärmen. Mit Salz, Pfeffer und Thymianblättchen würzen. Dazu passen Semmelknödel.