

Rezept

Wildgulasch mit Pilzen

Ein Rezept von Wildgulasch mit Pilzen, am 20.04.2024

Zutaten

20 g getrocknete Steinpilze (wahlweise getrocknete Mischpilze)	2 Zwiebeln
500 g Wildgulasch (Hirsch, Reh)	50 g durchwachsener Speck
Pfeffer	Salz
2 EL Butterschmalz	je 2 Stängel Thymian und Majoran
1 Lorbeerblatt	1/2 l Rotwein (ersatzweise Fleischbrühe)
150 g Champignons	5 Wacholderbeeren
2 EL Butter	150 g Pfifferlinge
	1 TL Mehl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 425 kcal

Zubereitung

1. Die getrockneten Pilze in warmem Wasser einweichen. Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Den Speck in kleine Würfel schneiden. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kräuter waschen.

2. Das Butterschmalz in einem Schmortopf erhitzen. Zuerst den Speck, dann das Fleisch darin kräftig anbraten. Die Zwiebeln dazugeben, kurz mitbraten und mit dem Rotwein ablöschen. Die getrockneten Pilze mit dem Einweichwasser, das Lorbeerblatt, die Wacholderbeeren und die Kräuter dazugeben. Zugedeckt etwa 1 Std. schmoren lassen.

3. Die Champignons und Pfifferlinge putzen, größere Pilze vierteln. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, die Pilze darin anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und unter das fertige Gulasch mischen. Das Mehl mit wenig kaltem Wasser verrühren und die Sauce damit binden.