

Rezept

Wildschweingulasch mit Quitten

Ein Rezept von Wildschweingulasch mit Quitten, am 23.04.2024

Zutaten

1 kg Wildschweinfleisch (aus Schulter oder Keule)	2 EL Mehl
je 1/2 TL gemahlener Piment und Kümmel	1/2 TL Cayennepfeffer
750 g Zwiebeln	3 EL Öl
1 EL Cognac (ersatzweise Gemüsebrühe)	1/4 l Gemüsebrühe
1 EL Quittengelee	400 ml Wildfond (aus dem Glas)
750 g Quitten	1 Bio-Orange
2 TL Zucker	1 TL geriebene Zartbitterschokolade (70 % Kakao)
Salz	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 600 kcal

Zubereitung

1. Das Fleisch von Häutchen und Sehnen befreien und in ca. 3 cm große Würfel schneiden. Das Mehl in einem tiefen Teller mit den Gewürze mischen und die Fleischwürfel darin wenden. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Das Öl in einem Bräter erhitzen, das Fleisch darin portionsweise rundherum anbraten und herausnehmen. Die Zwiebeln im verbliebenen Bratfett glasig andünsten. Die Fleischwürfel wieder hinzufügen und mit dem Cognac ablöschen. Brühe und Gelee unterrühren und alles ca. 10 Min. köcheln lassen. Den Fond dazugießen und das Gulasch zugedeckt knapp unter dem Siedepunkt ca. 2 ½ Std. ziehen lassen, dabei ab und zu umrühren.
2. Inzwischen die Quitten mit einem Tuch abreiben, schälen und vierteln. Die Kerngehäuse herausschneiden und die Viertel in Spalten schneiden. Die Orange heiß waschen und abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. 200 ml Wasser mit Zucker, Orangensaft und -schale aufkochen und ca. 5 Min. köcheln lassen. Die Quitten dazugeben und ca. 20 Min. köcheln lassen. Dann mit dem Schaumlöffel herausheben und den Sud sirupartig einkochen lassen.
3. Nach 2 Std. Garzeit die Schokolade unter das Gulasch rühren. Die Quitten und den Sud dazugeben und alles noch 30 Min. ziehen lassen. Das Gulasch mit Salz und Pfeffer abschmecken.