

Rezept

Wildschweingulasch und Birnenrotkohl

Ein Rezept von Wildschweingulasch und Birnenrotkohl, am 29.09.2023

Zutaten

1,2 kg Wildschwein (aus der Keule)	2 Zwiebeln
3 Möhren	2 Knoblauchzehen
4 EL Butterschmalz	6 Lorbeerblätter
5 - 6 Wacholderbeeren	6 Nelken
700 ml Rotwein	Salz
Pfeffer	800 g Rotkohl
3 feste Birnen	5 - 6 Pimentkörner
6 EL Essig	50 g Zartbitterkuvertüre
4 EL Johannisbeersirup	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 775 kcal

Zubereitung

1. Fleisch trocken tupfen und in 3 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und klein würfeln. Möhren schälen und in ½ cm dicke Scheiben schneiden. Knoblauch andrücken.
2. In einem Topf 2 EL Schmalz schmelzen. Darin bei starker Hitze das Fleisch portionsweise anbraten, bis keine rohen Stellen mehr sichtbar sind, herausnehmen. Ist das ganze Fleisch angebraten, mit Knoblauch, Zwiebeln, Möhren, 3 Lorbeerblättern, Wacholderbeeren und 3 Nelken zurück in den Topf geben. Mit ½ l Rotwein aufgießen, salzen und pfeffern, umrühren und bei geschlossenem Deckel aufkochen. Hitze reduzieren, sodass das Gulasch nur noch leise köchelt. Den Deckel jetzt schräg auflegen, damit Dampf entweichen und die Sauce einkochen kann. Bis das Fleisch weich ist, dauert es ca. 2 Std.
3. Rotkohl vierteln, Strunk entfernen und den Kohl in feine Streifen schneiden. Die Birnen schälen, vierteln, entkernen und grob würfeln. In einem Topf übriges Schmalz schmelzen, den Kohl darin andünsten. Piment, übrige Nelken und Lorbeerblätter dazugeben und mit dem verbliebenen Wein ablöschen. Salzen, pfeffern und das Kraut bei geschlossenem Deckel und mittlerer Hitze in ca. 1 ½ Std. weich kochen. Dabei nach 1 Std. die Birnen hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und 3 - 4 EL Essig abschmecken.
4. Kuvertüre hacken und mit Sirup und restlichem Essig zum Gulasch geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit dem Kraut servieren.