

Rezept Wildschweingulasch

Zutaten:

750 gr. Wildbret aus Blatt oder Keule
3 Eßlöffel Öl zum Anbraten
1 Glas Rotwein zum Ablöschen
2 zerdrückte Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt
einige Pfefferkörner
etwas Thymian
Salz, Paprika
1 Dose Champignon für die Sauce:
2 Eßlöffel Mehl,
2 Eßlöffel Butter,
2 Eßlöffel Tomaten-Ketchup
etwas geriebenes Muskat
einige Tropfen Worcestersauce
1 Tasse Sahne
2 Esslöffel Johanissbeergelee
den Saft einer Zitrone

Zubereitung:

Das Fleisch in gleichmäßige Würfel schneiden und in dem Öl scharf anbraten, dann mit dem Rotwein ablöschen. Danach gibt man die zerdrückten Wacholderbeeren, das Lorbeerblatt, die Pfefferkörner und den zerriebenen Thymian dazu und läßt das Ganze etwa 45 Minuten gar schmoren.

Jetzt erst wird mit Salz und Pfeffer gewürzt. Die Sauce wird durch ein Sieb gegossen, etwas Champignonwasser dazugegeben sowie je 2 Eßlöffel Mehl, Butter und Tomaten-Ketchup und mit dem geriebenem Muskat und Worcestersauce nachgewürzt.

Zum Schluß die Sahne, das Johannisbeergelee und den Zitronensaft untermischen. Die Sauce nun vorsichtig mit dem Ragout und den Champignons vermischen und zugedeckt warm durchziehen lassen.

Dazu passen sehr gut Salzkartoffeln, Kartoffelklöße oder Kartoffelbrei.

[Zurück zu den Fleischrezepten](#)