



Wildschweingulasch

Zutaten für 4 Personen

1 große Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 kleine Möhre, 1 Stück Knollensellerie (ca. 80 g), 1 Petersilienwurzel, 3 Zweige Thymian, 1 kg Wildschweingulasch, Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 1 TL gemahlenes Wildgewürz, 3 gute Prisen Mehl, 3 EL Pflanzenöl, 300 ml roter Portwein, 450 ml kräftiger Rotwein (z. B. Cabernet Sauvignon), 2 EL Tomatenmark, 1,5 l Wildfond (aus dem Glas, ersatzweise fertige Rinderbrühe), 2 Lorbeerblätter, 1 gestr. TL Lebkuchengewürz

Die Zwiebel, den Knoblauch und das Gemüse schälen und in kleine Würfel schneiden. Thymian abbrausen und trocken schütteln. Die Fleischwürfel mit Salz, Pfeffer und Wildgewürz würzen, dann gleichmäßig mit dem Mehl einstäuben.

Das Öl in einem Schmortopf erhitzen. Darin die Fleischwürfel 3 Min. anbraten, wenden und weitere 3 Min. anbraten. Eventuell entstehende Flüssigkeit vollständig einkochen lassen – das kann durchaus 10 Min. dauern. Portwein und Rotwein mischen.

Dann Zwiebel, Knoblauch und das Gemüse dazugeben und alles 2 Min. weiterbraten. Tomatenmark einrühren und 4 Min. unter ständigem Rühren mitbraten. Mit 1 Schuss Wein ablöschen und einkochen lassen. Diesen Vorgang zweimal wiederholen. Den Fond und den übrigen Wein dazu gießen, aufkochen lassen und das Gulasch bei geringer Hitze ca. 1,5 Std. schmoren lassen.

Thymian, Lorbeerblätter und Lebkuchengewürz zum Gulasch geben, das Fleisch in weiteren 50 Min. weich schmoren. Je nach Art und Qualität des Fleisches kann die Garzeit variieren. Darum rechtzeitig ab und zu mal mit einer Fleischgabel in das Fleisch stechen und prüfen, ob es schon schön weich ist.

Das fertige Fleisch mit einer Gabel aus dem Topf heben. Die Sauce durch ein feines Sieb gießen, auffangen und zurück in den Topf geben. Je nach Konsistenz in 5-10 Min. sämig einkochen lassen. Das Fleisch wieder einlegen, nochmals aufkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Wildschweingulasch mit Serviettenknödeln oder Brezenknödeln und Rahmwirsing servieren.