

Oma Billas

Eifeler Wildschweingulasch

Zutaten:

1 Zwiebel	3 gute Prisen Mehl
1 Knoblauchzehe	3 EL Pflanzenöl
1 Möhre	300 ml roter Portwein
1 Stück Knollensellerie	450 ml Rotwein
1 Petersilienwurzel	2 EL Tomatenmark
3 Zweige Thymian	1,5 l Wildfond
1,2 kg Wildschweingulasch	2 Lorbeerblätter
Salz, schwarzer Pfeffer	1 gestr. TL Lebkuchengewürz
1 TL gemahlene Wildgewürz	

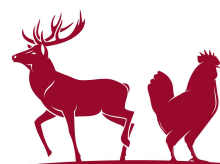
Zubereitung:

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

Öl in einem Schmortopf erhitzen. Darin die Fleischwürfel in zwei Portionen je 3 Min. anbraten, wenden. Eventuell entstehende Flüssigkeit vollständig einkochen lassen – das kann durchaus 10 Min. dauern. Portwein und Rotwein mischen. Dann Zwiebel, Knoblauch und 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 dazugießen, aufkochen lassen und das Gulasch bei geringer Hitze ca. 2 Std. schmoren lassen. Thymian, Lorbeerblätter und Lebkuchengewürz zum Gulasch geben, das Fleisch in weiteren 50 Min. weich schmoren.

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 bis 10 Min. sämig einkochen lassen. Das Fleisch wieder einlegen, nochmals aufkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Wildschweingulasch mit Semmelknödeln, Rotkohl oder Rahmwirsing servieren.

SPEZIALITÄTEN-METZGEREI



Blatzheim

WILD UND GEFLÜGEL