

Wildschweingulasch

Zutaten für ca. 6 Portionen:

- 1 kg Wildschweingulasch
- 3 Zwiebeln, gewürfelt
- 1 Flasche Rotwein, trocken
- 4 Lorbeerblätter
- 4 Nelken
- 1 TL Wacholderbeeren
- 300ml Sahne
- Gemüsebrühe (instant)
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Preiselbeeren (aus dem Glas)
- evtl. Saucenbinder
- Öl (zum Anbraten)
- 1 TL Senf



Zubereitung:

Das Öl in einem Bräter erhitzen. Das Gulasch dazugeben und scharf anbraten. Nun die Zwiebeln dazu geben und weiter braten. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen und etwas Gemüsebrühepulver dazugeben. Mit dem Wein ablöschen und so viel heißes Wasser hinzugeben, bis die Masse bedeckt ist. Erneut würzen. Nun die Sahne, den Senf, die Lorbeerblätter, Nelken und Wacholderbeeren hinzugeben und bei geschlossenem Deckel ca. 2 Stunden auf kleiner Flamme köcheln lassen.

Danach ein weiteres Mal mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Preiselbeeren zugeben. Nach Möglichkeit die Nelken, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren heraus nehmen. Nach Bedarf mit Saucenbinder andicken.

Am besten schmeckt das Wildschweingulasch, wenn man es am Tag zuvor zubereitet hat. Dazu kann man Herzoginkartoffeln und Rotkohl (natürlich selbstgemacht) reichen.

