

Wildgulasch



Zutaten (4 – 6 Personen)

ca. 1,5 kg Wildgulasch
100 g Speck
2 EL Butterschmalz
3 Zwiebeln
Baumann's Wildgewürz
2 EL Tomatenmark
500 ml Rotwein

400 ml Baumann's Wildfond
3 Lorbeerblätter
ca. 10 Wacholderbeeren
4 EL Preiselbeeren
50 ml Rama Cremefine
Salz und Pfeffer
Mehl

Zubereitung

1. Den Speck in kleine Würfel schneiden und im heißen Topf auslassen. Den Butterschmalz hinzugeben und das Wildgulasch darin braun anbraten. Nun mit Baumann's Wildgewürz würzen.
2. Das Fleisch herausnehmen und die Zwiebeln kurz anbraten. Das Tomatenmark hinzugeben und kurz anschwitzen. Alles mit Mehl bestäuben und unter Rühren anschwitzen.
3. Das Gulasch samt Fleischsaft wieder dazugeben, gut verrühren und den Wein, $\frac{1}{4}$ l Wasser sowie Baumann's Wildfond angießen. Lorbeerblätter und Wacholderbeeren dazugeben. Alles aufkochen und ca. 1½ Std. schmoren.
4. Die Lorbeerblätter herausnehmen und das Gulasch mit Preiselbeeren abschmecken. Noch weitere 15 Minuten schmoren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und Rama Cremefine unterrühren.
5. Dazu schmecken Baumann's Spätzle und Rotkohl.