

WILDGULASCH: SO GELINGT DER EDLE KLASSIKER.



ZUTATEN für 2 Personen

500 g Wildgulasch
200 g Zwiebel, gewürfelt
5 EL Tomatenmark
200 ml Rotwein
500 ml Wildfond
10 g Wildgewürz
Salz
Pfeffer
Öl
Maisstärke
Preiselbeersaft
Preiselbeeren

ZUBEREITUNG

Etwas Öl in einem Topf erhitzen. Das Fleisch anbraten, bis der Fleischsaft verkocht ist.

Die Zwiebeln dazugeben und mitbraten.

Das Tomatenmark dazu geben und anrösten.

Mit dem Rotwein ablöschen und um die Hälfte reduzieren lassen.

Im Anschluss den Wildfond aufgießen und Wildgewürz dazugeben.

Bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis das Fleisch weich ist (ca. 1,5 Stunden).

Mit Salz, Pfeffer und Preiselbeersaft abschmecken, falls nötig mit etwas Maisstärke binden.

Auf einem Teller anrichten und mit Preiselbeeren garnieren.

Als Beilage eignen sich Spätzle.

Wir wünschen guten Appetit!

WILDE ZEITEN

Viktualienmarkt 2, 80331 München

www.wilde-zeiten.store

