



Rezept online aufrufen

## Delikates Wildgulasch mit Spätzle

Für das Wildfleisch braucht man nicht unbedingt selbst zur Flinte greifen, sondern kaufe das Fleisch frisch beim Wildhändler seines Vertrauens. Ersatzweise - aber wirklich nur ersatzweise! - zu Tiefkühlware.

Gulaschfleisch waschen, trocken tupfen. Zwiebel abziehen, würfeln. Das Fleisch portionsweise im erhitzten Öl anbraten. Zwiebelwürfel kurz mitbraten. Das Ganze nun mit Salz, Pfeffer, Thymian und Majoran beherzt würzen. Tomatenmark und Mehl unterrühren, kurz anschwitzen. Lorbeerblätter und Nelke zugeben. Rotwein und Wildfond anwärmen, nach und nach zugießen. Das Gulasch etwa 1 1/4 Stunde schmoren lassen.

Frische Pfifferlinge mit einem feuchten Tuch gründlich reinigen (nicht in Wasser abspülen, dann werden es "Wasserlinge!"), Dosenpilze abtropfen lassen. Den Bacon in feine Streifen schneiden und anbraten, dabei evtl. noch einen kleinen Klacks Fett (Margarine) zugeben. Herausheben und die Pfifferlinge im ausgetretenen Fett 3 bis 4 Minuten braten. Salzen, pfeffern. Pfifferlinge, Bacon und Creme doublé zum Gulasch geben und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Nur wenn notwendig, leicht binden. Abschmecken. Mit dem frisch gehackten Thymian bestreuen.

Spätzle in Salzwasser kochen, abgießen und in etwas zerlassener Butter schwenken. Zum Gulasch servieren.

Wer mag, kann das Gulasch noch mit 2 TL Preiselbeeren (aus dem Glas) nachschmecken.

Dieses Wildgulasch-Rezept ist simpel und einfach zuzubereiten, schmeckt aber sehr delikates.

|                           |                |
|---------------------------|----------------|
| <b>Arbeitszeit</b>        | ca. 45 Minuten |
| <b>Gesamtzeit</b>         | ca. 45 Minuten |
| <b>Schwierigkeitsgrad</b> | normal         |



### Zutaten für 4 Portionen:

|                |                                                     |
|----------------|-----------------------------------------------------|
| <b>750 g</b>   | Gulasch (Wildgulasch, vorzugsweise vom Wildschwein) |
| <b>1</b>       | Zwiebel(n), (50 g)                                  |
| <b>4 EL</b>    | Öl, gutes, z.B. Rapsöl                              |
|                | Pfeffer                                             |
|                | Salz                                                |
| <b>½ TL</b>    | Thymian                                             |
| <b>½ TL</b>    | Majoran                                             |
| <b>3 EL</b>    | Tomatenmark                                         |
| <b>1 EL</b>    | Mehl                                                |
| <b>2</b>       | Lorbeerblätter                                      |
| <b>1</b>       | Nelke(n) od. 1 Prise Nelkenpulver                   |
| <b>¼ Liter</b> | Wein, rot                                           |
| <b>½ Liter</b> | Wildfond, (selbst gemacht od. aus d. Glas)          |
| <b>150 g</b>   | Pfifferlinge                                        |
| <b>100 g</b>   | Bacon, (dänischer Frühstücksspeck)                  |
| <b>2 EL</b>    | Crème double                                        |
| <b>1 Bund</b>  | Thymian, frisch                                     |
| <b>400 g</b>   | Spätzle                                             |
| <b>etwas</b>   | Butter                                              |

Rezept von: pbuggi

—

Anzeige

—