

Wild-Gulasch



Mise en place:

- Schmortopf, Litermass, Schneidebrett
- Esslöffel, Kaffeelöffel, Bratkelle, Sparschäler, Messer
- Küchenwaage
- Fleisch, Speck, Öl, Zwiebeln, Knoblauchzehen, rote Peperoni, Mehl, Kartoffeln, Tomatenpüree, Sauerrahm, Rosmarin, Salz, Paprika, Pfeffer

Zutaten vorbereiten:

- 600 g Fleisch in ca. 2 cm grosse Würfel schneiden (Im Bild links: Wildschwein, rechts: Rothirsch)

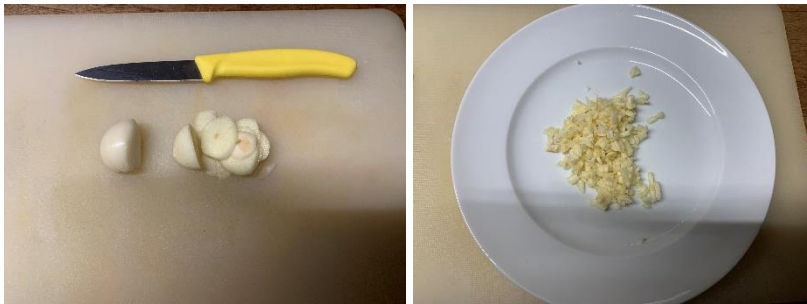
Tipp: Geeignete

Fleischstücke sind Schulter, Stotzen, Schenkel

- 1 rote Peperoni in mundgerechte Stücke schneiden

- 3 Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden





- 2 Knoblauchzehen fein schneiden oder mit der Knoblauchpresse zerkleinern



- *Frische Rosmarin fein schneiden*

Tipp: Frische Kräuter verleihen dem Wildfleisch mehr Aroma und betonen den Wild-Geschmack



Anbraten:

- 100g Speckwürfelchen glasig braten und anschliessend auf einen Teller geben



- Wildfleisch im heissen Öl auf grosser Stufe auf allen Seiten anbraten

Tipp: Beim Anbraten warten, bis das Fleisch eine Kruste gebildet hat und sich vom Pfannenboden löst, erst dann wenden. Diese Röststoffe, die sich beim Anbraten an der Kruste gebildet haben, bilden die Grundlage für den Bratgeschmack.



Dämpfen:

- *Zwiebeln beifügen*
- *Rote Peperoni beifügen*
- *Knoblauch beifügen*

→ *auf kleine Stufe zurückschalten und unter Rühren dämpfen*

Dünsten

- *2 EL Mehl darüber streuen und mitdünsten*
- *2 EL Tomatenpüree zugeben*

**Braten mit Sauce:**

- Mit 4 dl Wasser ablöschen
- Speckwürfelchen wieder begeben



- 1 KL Salz
- 1 KL Paprika
- Wenig Pfeffer

→ würzen



- zugedeckt ca. 1 h schmoren lassen
- Von Zeit zu Zeit umrühren



- 500 g Kartoffeln waschen, schälen und in gleichmässige Würfel schneiden

- Geschnittene Kartoffeln in den letzten 20 Minuten zur Gulasch hinzufügen und mitschmoren
- *Gulasch abschmecken*

Nach Belieben mit Sauerrahm und einem frischen «Bürli» servieren