|  |
| --- |
| **Wild-Gulasch** |



**Vorbereitung:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 400 g | Wildfleisch | in 2-cm-Würfel schneiden |
| 2  | Zwiebeln | schälen, fein schneiden |
| 1 | Knoblauchzehe | schälen, fein schneiden |
| 1 | rote Peperoni | fein schneiden |
|  | frische Rosmarin | fein schneiden |

 **Kochvorgang:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 50 g | Speckwürfelchen | im Schmortopf glasig braten, herausnehmen, beiseitestellen |
| 400 g | geschnetzeltes Wildfleisch | auf grosser Stufe auf allen Seiten anbraten |
|  | Rosmarin, fein geschnitten |  |
|  | wenig Pfeffer | würzen |
| 2 11 | Zwiebeln, fein geschnittenKnoblauchzehen, gewürfeltrote Peperoni | zugeben, sofort auf kleine Stufe zurückschalten,dämpfen, bis das Gemüse glasig ist |
| 2 EL2 EL | MehlTomatenpüree | darüberstreuen und mitdünstenzugeben |
| 3 dl1 KL | RindsbouillonPaprika | ablöschenwürzen, Speckwürfelchen beigebenauf kleiner Stufe zugedeckt ca. 1h schmoren lassen |
| 400 g | evtl. Streuwürze, PfefferKräutersalzKartoffeln festkochend | abschmeckenWaschen, schälen, in ca. 1.5 cm grosse Würfel schneiden, 30 Minuten mitkochen |
| ½ dl | Sauerrahm | am Schluss verfeinern |

**Hinweis:**

Um die Schmorzeit zu verkürzen, kann dieses Rezept problemlos im Dampfkochtopf (DKT) zubereitet werden. Dafür das Sieb entfernen und den Dampfkochtopf nach Zugabe der Kartoffeln schliessen. Alles ca. 20 Minuten beim zweiten Kochring garen. Im Anschluss entdampfen und den Deckel öffnen, abschmecken, mit Sauerrahm verfeinern und geniessen.