|  |
| --- |
| **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  1  1 | Zwiebeln, fein geschnitten  Knoblauchzehen, gewürfelt  rote Peperoni | zugeben, sofort auf kleine Stufe zurückschalten,  dämpfen, bis das Gemüse glasig ist |
| 2 EL  2 EL | Mehl  Tomatenpüree | darüberstreuen und mitdünsten  zugeben |
| 3 dl  1 KL | Rindsbouillon  Paprika | ablöschen  würzen, Speckwürfelchen beigeben  auf kleiner Stufe zugedeckt ca. 1h schmoren lassen |
| 400 g | evtl. Streuwürze, Pfeffer  Kräutersalz  Kartoffeln festkochend | abschmecken  Waschen, 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.