

Würziges Wildgulasch

von Ignaz Wenig,
Geschäftsführer der Raiffeisenbank



- 1 kg Wildgulasch
- 125 g geräucherter Speck
- 2 EL Öl
- Salz
- Pfeffer
- 1 Karotte
- 375 g kleine Zwiebeln
- 1 - 2 Knoblauchzehen
- 2 - 3 EL Mehl
- 1 EL Tomatenmark
- 1/2 l Wasser
- 1/4 l Rotwein
- 1 EL klare Brühe (Instant)
- 2 - 3 Lorbeerblätter
- 1 TL getrockneter Thymian
- 250 g Champignons
- Petersilie

Fleisch mit Küchenpapier abtupfen, Speck in Streifen schneiden. Einen Eßlöffel Öl in einem Bräter erhitzen und den Speck darin knusprig ausbraten, dann herausnehmen. Das Fleisch portionsweise im Speckfett anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und herausnehmen.

Karotten, zwei Zwiebel und den Knoblauch schälen. Alles fein würfeln und im Bratfett andünsten. Fleisch und Speck wieder zugeben, mit Mehl bestäuben und anschwitzen. Das Tomatenmark einrühren und mit einem halben Liter Wasser und Wein ablöschen. Die Brühe, Lorbeerblätter und Thymian zugeben und zum Kochen bringen. Das Gulasch zugedeckt circa eineinhalb Stunden schmoren.

Inzwischen die Pilze putzen und waschen. Restliche Zwiebeln schälen und hacken. Einen Eßlöffel Öl in der Pfanne erhitzen und beides darin anbraten, würzen und 30 Minuten vor Ende der Garzeit zum Fleisch geben. Zum Schluß das Gulasch abschmecken und mit Petersilie bestreut servieren.