

Aus dem Rezeptbuch von Küchenchef Christian Popp

Gericht des Monats – November 2017

Wildschweingulasch mit Speckrosenkohl und Serviettenknödeln

Zutaten für 4 Personen:

3 EL	Öl
1 kg	Wildschweingulasch
100 g	Bacon, gewürfelt
3 Stk.	Zwiebeln
2 Stk.	Knoblauchzehen
3 EL	Tomatenmark
350 ml	Rotwein
500 ml	Wildfond
200 g	Preiselbeeren
150 g	Schmand
400 g	Speckrosenkohl
12 Stk.	Serviettenknödel



Zubereitung:

Den Backofen auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Das Fleisch gründlich mit Gewürzen (nach Belieben Salz, Pfeffer, Rosmarin, Majoran, Thymian, Paprika und Kümmel) vermischen.

Öl in einem Bräter auf der Herdplatte erhitzen. Bacon, Zwiebeln, Knoblauchwürfelchen und Tomatenmark in das heiße Öl geben und anrösten. Nun das gewürzte Wildschweinfleisch hinzugeben und unter regelmäßigem Rühren gut anbraten. Danach mit Wein und Wildfond ablöschen, aufkochen lassen und alles sehr gut miteinander verrühren.

Zudecken und ab damit in den vorgeheizten Backofen. Der Bräter sollte ungefähr in der Mitte des Backofens stehen. Erst einmal 45 Minuten schmoren. Dann die Preiselbeeren einrühren und weitere 45 Minuten zugedeckt schmoren.

Herausnehmen, auf den Herd stellen, den Schmand einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und nochmals aufkochen lassen.

Dann auf einem Teller anrichten und mit Serviettenknödeln und dem herrlichen Speckrosenkohl servieren.

Mein Tipp:

Wildschweingulasch harmoniert hervorragend mit einem Glas kräftigen fränkischen Rotweins, wie z.B. dem Allegro aus dem Weingut „Zur Schwane“.

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit!

Gez. Christian Popp, Küchenchef