



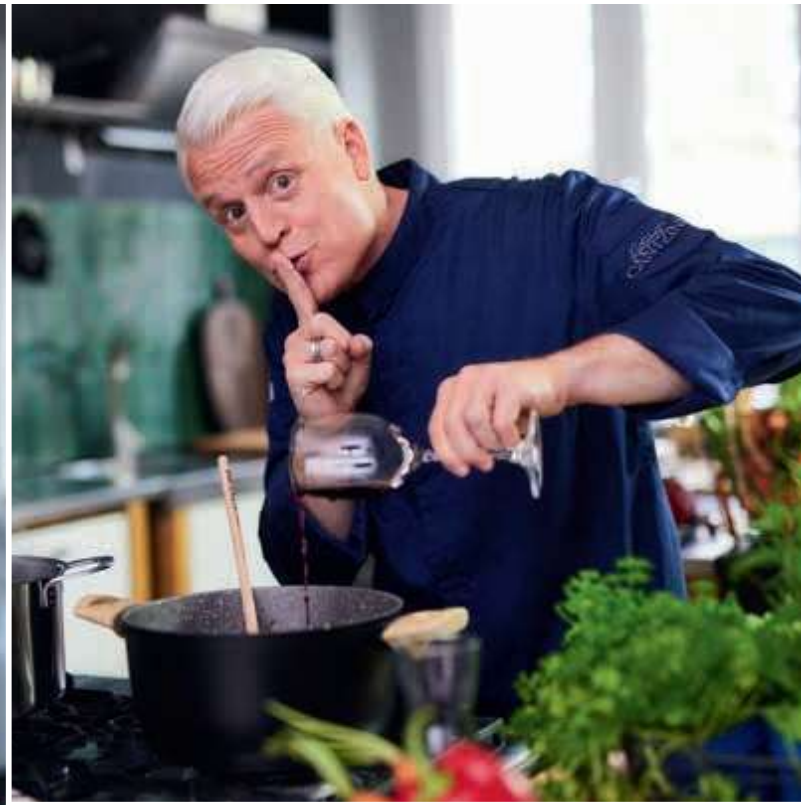
Wildgulasch mit Spätzle und Preiselbeeren

Dauert:
3,5 Stunden
Reicht für:
4 Portionen

- 1 kg** Wildfleisch, z.B. Hirsch- oder Rehschulter oder -nacken, gewürfelt
- 2 EL** Öl
- Salz, nach Belieben
- Pfeffer, nach Belieben
- 2** rote Zwiebeln, gewürfelt
- 1** Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1** Pastinake, geschält, in dünnen Scheiben
- 1** Möhre, geschält, in dünnen Scheiben
- ½** Knollensellerie, geschält, in kleinen Stücken
- 2 EL** Tomatenmark
- 350 ml** Rotwein oder roter Traubensaft
- Wildgewürz, nach Belieben
- Paprikapulver, nach Belieben
- 5** Wacholderbeeren
- Pimentkörner, nach Belieben
- 2** Lorbeerblätter
- 2** Nelken
- 350 ml** Wildfond oder Gemüsebrühe
- 2 EL** Essig
- 50 g** Preiselbeeren
- 400 g** Spätzle aus dem Kühlregal
- Mehlbutter zum Andicken (s. Tipp)
- Petersilie zum Bestreuen, optional

Jetzt blasen wir zum Halali!





Als Erstes schnappst du dir das Fleisch, wäschst es und tupfst es mit Küchenkrepp ab. Überflüssiges Fett und Sehnen wirst du los. Dann schneidest du es in schöne, gulaschtaugliche Würfel.
.....

Mach das Öl in einem großen Topf oder Bräter heiß und wirf die Fleischwürfel rein. Sie sollen alle rundherum goldbraun werden, dann kannst du sie rausholen, ordentlich salzen und pfeffern und für den Moment parken.
.....

Weiter geht's mit unserer Jagd auf das perfekte Gulasch: Schäl die Zwiebeln und den Knoblauch, würfle bzw. hack sie. Pastinake und Möhre schälst du ebenfalls und schnibbelst sie in dünne Scheiben. Den Sellerie wäschst und bürstest du ab – Erde und sonstiges Wildleben wollen wir nämlich nicht dabei haben – schneidest die Wurzeln weg und schälst ihn. Dann schneidest du ihn klein.

All das kleingeschnibbelte Gemüse wirfst du jetzt in den Topf oder Bräter und brätst es an.
.....

Jetzt geht's weiter: Rühr das Tomatenmark ein und gieß dann 200 ml vom Rotwein oder dem Traubensaft dazu. Alles schön verrühren.
.....

Endlich wird's fleischig: Wirf die Fleischwürfel in den Topf und würz das Ganze nach deinem Gusto mit Wildgewürz und Paprikapulver. Die losen Gewürze sollen dir ja gleich keine Probleme machen, deshalb packst du Wacholderbeeren, Pimentkörner, Lorbeer und Nelken am besten in ein Tee-Ei oder einen Kaffeefilter, den du zubindest. Dann kannst du sie auf dein Gulasch loslassen.
.....

Du gießt den Wildfond oder die Brühe, den Rest vom Rotwein oder Traubensaft, den Essig und die Hälfte der Preiselbeeren dazu. Pack den Deckel drauf, dann kann dein Gulasch für die nächsten 2,5 Stunden vor sich hin schmoren.
.....

Zwischendurch darfst du den Deckel mal abnehmen und durch das Gulasch rühren, damit nichts ansetzt. Bevor das passiert, gibst du noch mehr Wildfond oder Brühe dazu, wir wollen es ja mit schön viel Sauce.
.....

Zum Ende der Kochzeit vom Gulasch garst du dir noch deine Spätzle nach Packungsanweisung.
.....

Der Timer läutet? Zeit, zu probieren, ob das Fleisch ordentlich zart ist. Falls es noch ein bisschen Schmorzeit vertragen könnte, lässt du es einfach noch ein wenig weitergaren, bis es die für dich perfekte Konsistenz erreicht hat.
.....

Zum Schluss nimmst du deine Gewürzpakete raus. Wenn dir deine Sauce noch zu flüssig ist, nimmst du 1–2 Kugeln Mehlbutter (siehe Tipp), lässt sie in die Sauce plumpsen und rührst sie ein.

Nur noch mal kurz aufkochen, bis dir die Sauce dick genug ist, und im Zweifel wiederholen. Fertig! Jetzt kannst du das Festmahl mit Spätzle und den restlichen Preiselbeeren auf Tellern anrichten und optional noch etwas Petersilie darüber streuen.

Guidos Tipp

Ich bevorzuge zum Saucenandicken immer Mehlbutter. Ganz einfach herzustellen: Nimm zu gleichen Teilen Mehl und Butter. Form kleine Kugeln daraus und frier sie in einem Gefrierbeutel ein. Damit hast du sie immer griffbereit. 50 Gramm Mehlbutter reichen aus, um ca. einen halben Liter Flüssigkeit zu binden.