



Wildgulasch



1 Portionen



ZUTATEN

- 1 kg Wildfleisch (3 x 3 cm Würfel) am besten aus der Keule, Hüfte oder Nacken
- 2 Karotten
- ¼ Knollensellerie
- 2 Zwiebeln
- 2 EL Tomatenmark
- 2 EL Dunkler Balsamico
- 30 g Wildgewürz von Taunuskamm
- 0,75l trockener Rotwein welchen man auch zum Essen trinkt
- 250ml Wildbrühe (oder zur Not Rind)
- 150 gr Preiselbeeren

ZUBEREITUNG

- Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden.
- Öl in einem großen Topf stark erhitzen
- Fleisch von allen Seiten kräftig anbraten, dabei salzen und dem mit dem Wildgewürz von Taunuskamm würzen
- Zwiebeln zum Fleisch geben, 3 Min. mitrösten und anschließend die Karotten und Sellerie gewürfelt dazu geben und wieder mit anrösten.
- Tomatenmark zugeben, ca. 5 min unter Rühren mitrösten. Dann alles mit Wein ablöschen und einregulieren lassen
- mit Wildbrühe aufgießen und zugedeckt mind. 1:30 Std. bei milder Hitze schmoren. evtl. nochmals mit Salz & Pfeffer abschmecken.
- dazu passt, was Ihnen schmeckt - Brot, Nudel oder Spätzle
- mit einem Klecks Saure Sahne oder Schmand servieren

