

Rezept für **das Wildgulasch**

Zutaten: 800 g Wildfleisch für Gulasch, 80g Speck, 2 EL Öl, 2 Knoblauchzehen, 400 g Schalotten, 1 geh. EL Mehl, 1-2 EL Butter, 400 g Champignons, 3 TL Tomatenmark, ½ l kräftigen Rotwein (Burgunder, Bordeaux), ¼ l Wildfond, 1 TL Thymian (getrocknet) 1 Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer

Den Speck in Streifen schneiden und im Öl anbraten. Den Speck herausnehmen und das in Würfel geschnittene Fleisch im Speckfett anbraten. Zweimal mit etwas Rotwein ablöschen und erneut anbraten lassen. Jetzt das Tomatenmark dazu geben und auch kurz mit anbraten. Das Gulasch mit dem Rest Rotwein und dem Wildfond auffüllen. Knoblauch, Thymian und Lorbeerblatt zufügen. Salzen und Pfeffern. Das Fleisch zugedeckt im vorgeheizten Backofen bei 180°C 1 Stunde schmoren lassen. Butter und Mehl verkneten und zusammen mit den Schalotten unter das Fleisch rühren. Alles nochmals 1 Stunde ohne Deckel im Ofen weitergaren. Dazu passen am besten Nudeln.

Guten Appetit wünscht Ihnen das Team von Dieter's Eierwagen

