

Wildschweingulasch alla Gramue

Thema:	Ein Wildgericht für den Herbst
Saison:	auch wenn fast ganzjährig gejagt werden darf, doch eher der Herbst
Besonderheit:	ganz frisches Fleisch und Wildpreiselbeeren aus dem Pinzgau
Zu Beachten:	Zubereitung wie ein Gulasch mit einem etwas feinerem Geschmack

Zutaten / Einkaufsliste (für ca. 4 Personen)

500 g	Wildschweingulasch
300 ml	Rotwein (trocken)
4	Zwiebel
100 g	Bacon
1	chinesischen Knoblauch
10	Schalotten (klein)
300 ml	Brühe
2 EL	Tomatenmark
5	Wacholderbeeren
2	Lorbeerblätter
n.B.	Salz und Pfeffer
n.B.	Thymian und Majoran
n.B.	Öl
100 g	Crema Fraiche
n.B.	Mehl
100 g	Maroni (gegart)



Zubereitung

Das Fleisch in Würfel schneiden (ca. 2-3cm), die Zwiebel und den Bacon in Würfel schneiden und den Knoblauch fein hacken. Die Schalotten werden jedoch nur kreuzweise eingeritzt (müssen ganz bleiben). Öl in einem großen Topf erhitzen und darin die Zwiebel (ohne Schalotten) anbraten und dann das Fleisch dazugeben und ebenfalls kräftig anbraten. Die Schalotten, den Knoblauch und den Bacon dazugeben, kurz mitrösten lassen und dann das Tomatenmark unterrühren und kurz mitbraten. Das Ganze mit dem Rotwein ablöschen und kurz aufkochen. Mit der Brühe aufgießen, Wacholderbeeren und Lorbeerblätter dazugeben und mit Salz, Pfeffer, sowie Majoran und Thymian würzig abschmecken. Das Gulasch ca. 1,5 Stunden köcheln lassen.

Maroni in grobe Stücke hacken (für die Deko ein paar Maroni auf die Seite legen). Crema Fraiche mit etwas Mehl verquirlen, gemeinsam mit den Maroni in das Gulasch einrühren und nochmals kurz köcheln lassen.

Das Gulasch mit gebratenen Serviettenknödelscheiben, Kohlsprossen, Wildpreiselbeeren und Maroni servieren.

Gutes Gelingen und Guten Appetit

