

Wildschweingulasch aus der Beize

Zutaten

3 Möhren
4 Zwiebeln
Sellerieknolle
1 TL Pfefferkörner
Wachholderbeeren
1 Flasche Burgunder
ca. 750 g Wildschweinschulter
Pflanzenöl
Mehl
ein paar Pimentkörner
1 Glas Wildfond

Zubereitung

Das Gemüse in feine Würfel schneiden. Zusammen mit Pfeffer, einer Handvoll Wachholderbeeren und dem Wein zu den in Würfeln geschnittenen Fleisch (Gulasch-Größe) geben. Im Kühlschrank 2-3 Tage marinieren. Das geht am besten in einem gut verschlossenen Gefrierbeutel.

Nach dem Marinieren das Fleisch trocken tupfen und in etwas Pflanzenöl unter ständigem Rühren scharf anbraten.

Das Gemüse abtropfen lassen (Beizflüssigkeit auffangen!) und möglichst trocken dazugeben und bei starker Hitze gleichmäßig hellbraun anbraten.

1 - 2 EL Mehl über Fleisch und Gemüsestäuben und unter ständigem Wenden mit anschwitzen.

Ein wenig von der Beizflüssigkeit dazugeben und Gulasch 40 bis 50 min. schmurgeln lassen.

Dabei immer wieder Beizflüssigkeit und Wildfond nachgießen.

Den Topfinhalt in ein Sieb geben, das Fleisch herausuchen und das Gemüse passieren. Fleisch zur Sauce geben und mit Salz, Pfeffer und zerdrückten Pimentkörnern gut abschmecken.