



Unsere Chefin empfiehlt:

Muxaller Wildgulasch

Zutaten:

150 g durchwachsener Speck
1 kleingehackte Zwiebeln
1 kg gewürfeltes Wildfleisch
1 EL Tomatenmark
1 Lorbeerblatt
1/8 l Rotwein
1/8 l Brühe
frisch gemahlener Pfeffer
Salz
200 g Pfifferlinge
Johannisbeergelee
oder
Preiselbeeren
Wildgewürz
Crème fraîche

Schmorzeit:

60-80 Minuten

Zubereitung:

Durchwachsenen Speck auslassen und mit den kleingehackten Zwiebeln darin bräunen.

Das gewürfelte Wildfleisch dazugeben und anbraten. Anschließend Salz, Pfeffer, Tomatenmark und 1 Lorbeerblatt zufügen.

Mit dem Rotwein und der Brühe auffüllen. Bei schwacher Hitze 6-80 Minuten schmoren lassen. Kurz vor Ende der Garzeit die Pfifferlinge hinzugeben.

Mit Johannisbeergelee oder Preiselbeeren mit Wildgewürz abschmecken. Anschließend mit Crème fraîche binden.