

# Wildschweingulasch aus dem Backofen

Wild

**Vorbereitungszeit:** 40 Minuten  
**Zubereitungszeit:** 95 Minuten } 1¼ Stunden

ZUTATEN / Portionen		4	6
Wildschweingulasch (aus der Keule ohne Haut, Fett und Sehnen)	g	1000	1500
Rosmarin, getrocknet, gerebelt	TL	1	1½
Majoran, getrocknet, gerebelt	TL	1	1½
Thymian, getrocknet, gerebelt	TL	1½	2¼
Kümmelpulver	TL	1	1½
Paprikapulver, edelsüß	TL	1	1½
Paprikapulver, rosenscharf	TL	1	1½
Salz		n. Bedarf	
Olivenöl			
Bacon	g	100	150
Zwiebeln, mittelgroß	St.	3	4½
Knoblauchzehen, mittelgroß	St.	2	3
Tomatenmark	EL	3	4½
Rotwein, trocken (Tempranillo)	ml	350	500
Wildfond oder Fleischbrühe	ml	500	750
Preiselbeeren aus dem Glas	EL	4	6
Schmand	g	150	225
Speisestärke	EL	1 - 2 gehäuft	
Champignons, braun	g	300 - 500	
Steinpilze, getrocknet	g	10 - 20	
Schalotten	St.	2	3

## VORBEREITEN:

1. Fleisch gründlich mit allen Gewürzen mischen.
2. Steinpilze ca. 1 Stunde in warmen Wasser einweichen
3. Die Champignons blättrig schneiden.
4. Zwiebeln, Knoblauch und Bacon klein hacken.

5. Schalotten klein hacken.

## ZUBEREITUNG:

1. Gulasch im Bräter portionsweise in Öl scharf anbraten. Herausnehmen und beiseite stellen.
2. Erneut etwas Öl in den Bräter geben. Zwiebeln, Knoblauch und Bacon sowie Tomatenmark darin anschwitzen. Gulasch zufügen, durchheben. Mit Wildfond und Wein ablöschen. Im Ofen bei 200° zugedeckt 45 Minuten garen.
3. Preiselbeeren unterheben. Weitere 45 Minuten zugedeckt garen.
4. Zwischenzeitlich Champignons in einer Pfanne in Butter hellbraun anbraten, die Hälfte der gehackten Schalotten zugeben. Salzen und pfeffern. Flüssigkeit verdampfen lassen. Beiseite stellen.
5. Steinpilze aus dem Einweichwasser nehmen. Wasser filtern. Steinpilze in weiterer Pfanne mit Butter und der anderen Hälfte der Schalotten andünsten und mit Salz und Pfeffer würzen. Einweichwasser angießen. und in der Flüssigkeit beiseite stellen.
6. 10 Min. vor Ende der Schmorzeit beide Pilzsorten unterheben.
7. Schmand einrühren und die Sauce mit in Wasser gelöster Speisestärke auf die gewünschte Sämigkeit bringen.

## BEILAGEN / GETRÄNKE: Salzkartoffeln, Spätzle, Rotwein

Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.	200		90