Wildgulasch in Pflaumen-Vanillesoße

Fleisch-Gerichte » Wild » Wildschwein

Zutaten (4-6 Personen)

» 2 Zwiebel(n)
» 150g Möhre(n)
» 1 Petersilienwurzel
» 3 EL Öl
» 1kg Wildgulasch
» Salz & Pfeffer
» 1 EL Tomatenmark
» 500 ml Wildfond
» 1 Vanilleschote(n)
» 2 Lorbeerblatt/ -blätter
» 3 Wacholderbeeren
» 3 Nelken
» 3 EL dunkler Soßenbinder
» 3 EL Pflaumenmus
» Zimt

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
16-20€

Schwierigkeitsgrad
Fortgeschrittene

Warte-Zeit
über 120min

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

Vorbereitung

- Zwiebeln schälen, würfeln
- Möhren und Petersilienwurzel schälen, würfeln

Fertigstellung

- Fleisch in heißem Öl anbraten
- salzen, pfeffern
- Gemüse zufügen, anbraten
- Tomatenmark zugeben, anrösten
- mit Fond ablöschen
- Vanillemark, Lorbeerblätter, Wacholder und Nelken zufügen
- Gulasch zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 2 Stunden schmoren lassen
- anschließend Soßenbinder einrühren, aufkochen
- Gulasch mit Salz, Pfeffer, Pflaumenmus und Zimt abschmecken

- Gulasch mit Semmelknödeln und Rotkohl servieren

angelegt am: 21.12.2009 Rezept-Nr: 2333

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke