

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