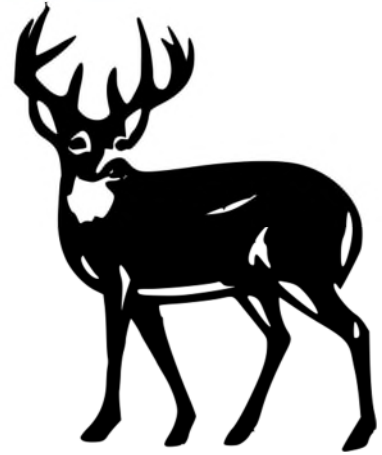


Rezept des Monats

Dezember

## Edel-Wildgulasch



### Zubereitung:

Schalotten schälen und evtl. halbieren.

Pilze putzen, waschen und halbieren. Speck fein würfeln.

Wacholderbeeren grob zerstoßen.

Fleisch waschen, trockentupfen und evtl. in etwas kleinere Würfel schneiden.

Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen. Speck darin auslassen, herausnehmen.

Fleisch darin portionsweise anbraten, herausnehmen. Pilze und Schalotten in dem Speckfett anbraten.

Fleisch und Speck wieder zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Tomatenmark einrühren und anschwitzen.

Mit 1/2 l Wasser und Rotwein ablöschen und aufkochen.

Lorbeer, Nelken, Wacholder und Hälfte Preiselbeeren zufügen. Alles zugedeckt 1 – 1:30 Stunden schmoren. Mehlwasser ins Gulasch rühren und nochmals aufkochen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einer Schüssel anrichten.

Crème fraiche als Klecks sowie restliche Preiselbeeren daraufgeben.

Nach Belieben mit Petersilie garnieren.

Viel Spaß beim Nachkochen wünscht das  
Küchenteam!



... iss einfach gut!



# Zutatenliste

## *Für 4 Portionen*

- 125 g Schalotte(n) oder kleine Zwiebeln
- 250 g Champignons, kleine
- 50 g Speck, durchwachsen, geräuchert
- 5 Wacholderbeere(n)
- 800 g Gulasch, gem. Wildgulasch (z.B. Reh und Hirsch)
- 2 EL Butterschmalz
- 1 EL Tomatenmark
- 150 ml Wein, rot, trocken (ersatzweise Brühe)
- 1 Lorbeerblätter
- 2 Gewürznelke(n)
- 75 g Preiselbeeren, aus dem Glas (ca. 2-3 EL)
- 2 EL Mehl
- 2 EL Crème fraîche

*Petersilie, zum Garnieren*

*Salz*

*Pfeffer*