

Rezept des Monats

Februar

Wildgulasch

Zubereitung:



Schalotten schälen und in Ringe schneiden.

Knoblauch in feine Scheiben schneiden.

Öl in einem weiten Bräter erhitzen. Danach das Fleisch darin in 2 Portionen bei mittlerer bis starker Hitze rundherum 4 Min. anbraten, salzen, pfeffern und herausnehmen.

Schalotten und Knoblauch bei mittlerer Hitze im Bratfett 3 Min. braten.

Tomatenmark zugeben und kurz mit anbraten. Mit der Hälfte des Rotweins ablöschen und fast vollständig einkochen lassen.

Fleisch, restlichen Rotwein, 400 ml Wasser und Lorbeer zugeben, leicht salzen und aufkochen. Zugedeckt bei milder Hitze 2 Stunde lang schmoren lassen.

Inzwischen Pilze putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln.

Die Pilze 30 Min. vor Ende der Garzeit ins Gulasch geben und mit garen.

Stärke mit wenig kaltem Wasser glattrühren, in das Gulasch gießen und 1 Min. kochen.

Gulasch mit Salz und Pfeffer würzen.

*Viel Spaß beim Nachkochen wünscht das
Küchenteam!*



... iss einfach gut!



Zutaten

Für 6 Portionen

- 12 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 3 El neutrales Öl
- 1 kg Wildgulasch
- Salz
- Pfeffer
- 1 El Tomatenmark
- 400 ml Rotwein
- 2 Lorbeerblätter
- 400 g Pilze
- 1 Bund glatte Petersilie
- 1 El Butter
- 1 gestr. El Speisestärke oder Mehl