



Mahlzeit!

W I E S B A D E N

Gulasch vom Frischling aus dem Taunus Aprikosen-Pfifferlings-Ragout

Gulasch vom Frischling

1,2 kg Wildschweinfleisch aus der Keule
0,5 kg Zwiebeln
3 EL Butter- oder Schweineschmalz
500 ml Rinderfond
500 ml guten Rotwein, trocken
3 EL dunkle Sojasauce
2 EL Preiselbeeren
1 EL Waldhonig
3 Knoblauchzehen
4 Wacholderbeeren, gemörsert
5 Lorbeerblätter
1 EL Rosenpaprika
1 Handvoll Blattpetersilie, fein geschnitten
Abrieb von 1 Zitrone
Salz, Pfeffer

Außerdem:

1 roh geriebene Kartoffel
oder
2 EL Speisestärke zum Binden der Soße
2-3 EL Butter zum Abrunden für den Geschmack

Zwiebeln und Knoblauch schälen und in feine Streifen schneiden.

Das Wildschweinfleisch in 2x2 cm große Würfel schneiden.

Fleisch und zusammen mit den Zwiebeln und dem Knoblauch in einem großen Schmortopf mit Butter- oder Schweineschmalz langsam bei mittlerer Hitze braun anrösten und anschließend mit Rotwein ablöschen. Das Ganze einmal aufkochen lassen, danach die Hitze klein drehen. Es sollte nur leicht köcheln. Wenn der Rotwein fast ganz eingekocht ist, den Rinderfond dazu gießen und die Gewürze mit in den Topf geben. Das Gulasch kann jetzt schon mit Salz, Pfeffer, Honig, Sojasauce kräftig abgeschmeckt werden. Danach den Schmortopf bei 150°C Umluft in den Backofen stellen. Den Deckel nicht vergessen. Nach etwa 1 1/2 - 2 Stunden sollte das Fleisch weich und zart sein. Am besten kontrolliert Ihr das mit einer Gabel, beim anstechen sollte kaum Widerstand zu merken sein. Zwischendrin immer etwas Fond oder Wasser nachgießen, sodass das Fleisch immer leicht mit Flüssigkeit bedeckt ist. Das Wildschweingulasch aus dem Ofen nehmen und eventuell nochmal mit Salz, Sojasoße, Preiselbeeren, Zitronenabrieb und Honig nachschmecken. Die Soße könnt ihr mit einer roh geriebenen Kartoffel oder angerührter Speisestärke wunderbar sämig abbinden.

Zum Schluss gebt Ihr noch 2-3 Flocken Butter dazu und das Ganze erhält einen wunderbaren Glanz.

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

Gulasch vom Frischling aus dem Taunus Aprikosen-Pfifferlings-Ragout

Aprikosen-Pfifferlings- Ragout

4 Aprikosen
100 g Pfifferlinge
5 Zweige glatte Petersilie
2 EL Butter
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Aprikosen halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Zusammen mit den Pfifferlingen in Butter anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie fein schneiden und untermischen.