

Gericht des Monats Dezember

Wildschweingulasch mit Preiselbeeren



Für 4 Personen

Zutaten:

- 350 g Zwiebeln
- 250 g Champignons
- 2-3 Karotten
- 1 Knoblauchzehe
- 5 EL Rapsöl Öl
- 2 EL Tomatenmark
- 750 g Wildschweingulasch aus der Keule
- etwas Salz, Pfeffer, Zucker
- $\frac{3}{4}$ l Rotwein
- 400 ml Wildfond
- 2 Lorbeerblätter

Freiluftmanufaktur GmbH & Co. KG
Gildestraße 4
48356 Nordwalde
+49(0)251/590 656 20
mail@freiluftmanufaktur.com
www.freiluftfeuer.com

PR-Kontakt: Blies Public Relations GmbH
Obere Gärten 7
70771 Leinfelden-Echterdingen
+49(0)711/907840-0
info@blies-pr.de
www.blies-pr.de

- 1 TL Thymian
- 60 g Wildpreiselbeeren im Glas
- 50 g Zartbitterschokolade 80%

Zubereitung:

1. Die Zwiebeln schälen und längs vierteln. Champignons putzen und halbieren. Die Karotten schälen, waschen und klein schneiden.
2. Die Feuerstellen (Grillfeuer oder Gas- bzw Kamadogrill) mit dem Dutch Oven für direkte Hitze (200 °C) vorheizen.
3. 2 EL Öl im Dutch Oven erhitzen, Fleisch darin portionsweise braun anbraten, dann mit Salz und Pfeffer würzen und herausnehmen.
4. 2 EL Öl im Topf erhitzen, Pilze darin anbraten, herausnehmen.
5. Die Zwiebeln und Möhren im restlichen Fett andünsten (1 EL Öl dazugeben), mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend das Fleisch und das Tomatenmark sowie Knoblauch dazu geben.
6. Mit dem Rotwein ablöschen und Lorbeerblätter in den Dutch geben.
7. Anschließend das Gulasch zugedeckt ca. 1,5 Stunden schmoren lassen. Alle 20 min überprüfen, ob noch genug Flüssigkeit im Dutch ist, eventuell etwas Wildfond oder – je nach Geschmack- Rotwein nachgießen. Möglicherweise die Hitze etwas reduzieren.
8. Preiselbeeren und Thymian dazugeben und weitere 20 Minuten schmoren lassen.
9. Schokolade zerkleinern und in den Gulasch geben. Danach die Champignons zugeben und erhitzen und das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eventuell noch etwas Wildfond oder Rotwein nachgießen.

Dazu passen perfekt Spätzle oder Semmelknödel

Guten Appetit wünscht Ihre Freiluftmanufaktur!