

Wild-Pilz-Gulasch

1,2 kg	Wildgulasch	
200 g	Schalotten	<i>pellen, größere halbieren</i>
½ Bd,	Thymian	<i>bis auf 6 Stiele abzupfen</i>
2	Knoblauchzehen	<i>pellen und in Scheiben schneiden</i>
8	Pimentkörner	<i>zerstoßen</i>
8	Wacholderbeeren*	<i>zerstoßen</i>
2	Lorbeerblätter*	
100 ml	Portwein	
6 EL	Öl*	<i>alles vermischen und abgedeckt mindestens 4 Stunden, am besten über Nacht, kalt stellen. Fleisch abgießen, dabei die Marinade auffangen. Das Fleisch in 2 Portionen in je 2 EL Öl* anbraten und mit Salz* und Pfeffer* kräftig würzen. Das gesamte Fleisch in den Bräter geben, dazugeben und kurz mitrösten. Mit dem Mariniersud und 1/8 l Rotwein* ablöschen. Etwas einkochen lassen, dann zugießen und abgedeckt bei mittlerer Hitze 2 Std. schmoren. Dabei nach u. nach weitere zugeben. Die Schmorzeit der Fleischqualität anpassen. schälen und in schräge Stücke schneiden. In Salzwasser 6-8 Min. kochen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. putzen, größere halbieren und in 2 EL Öl* rundherum anbraten, mit würzen</i>
5 EL	Tomatenmark	
300 ml	Brühe	
300 ml	Brühe	
300 g	Möhren	
300 g	Champignons	
Salz*, Pfeffer*, Muskat*		

Möhren und Pilze nach der Schmorzeit zum Gulasch geben und mit Salz, Pfeffer*, Cayennepfeffer und evtl. 1 Prise Zucker* würzig abschmecken.*

Dazu Rosenkohl und Stampfkartoffeln servieren.

Tipp:

Statt Champignons eingeweichte **Butterpilze*** aus dem Weltladen nehmen.

Weitere Hinweise zu Wild finden Sie in unserem Einkaufsführer
„Ess-FAIR-gnügen“

*** Diese Produkte sind im Weltladen Walsrode, Moorstraße 27, erhältlich**