



Wildschwein-Gulasch mit Spätzle

Zutaten

für 4 Personen

1 kg	Wildschweingulasch*	2	Lorbeerblätter
3	Zwiebeln*	400 ml	Wildfond (Glas)
100 g	Schinkenspeck*	400 ml	Rotwein*
4-5 EL	Öl	400 g	Spätzle*
	Salz, Pfeffer; Zucker	4 Stiele	Petersilie
1 EL	Edelsüßpaprika	350 g	Pfifferlinge
2 TL	getrockneter Thymian	150 g	Schmand
5	Wacholderbeeren	4 EL	Preiselbeeren (Glas)

Zubereitung

Fleisch trocken tupfen. Zwiebeln schälen und würfeln. Speck würfeln. 2-3 EL Öl in einem Bräter erhitzen. Fleisch darin portionsweise rundum kräftig anbraten. Gesamtes Fleisch wieder in den Bräter geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Speck und Zwiebeln zum Fleisch geben und ca. 2 Minuten mitbraten. Paprikapulver, Thymian, Wacholder und Lorbeer zufügen. Mit Wildfond und Rotwein ablöschen und aufkochen. Gulasch mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen, ca. 2 Stunden zugedeckt schmoren.

Spätzle in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen. Petersilie waschen und fein hacken. Pfifferlinge putzen, kurz waschen und gut trocken tupfen. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Pilze darin kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor Ende der Garzeit unter das Gulasch mischen. Schmand und Preiselbeeren unterrühren. Gulasch nochmals abschmecken. Spätzle abgießen, abtropfen lassen. Mit Petersilie bestreuen. Gulasch und Spätzle anrichten.

Dazu empfehlen wir den trockenen Rotwein Le Blaireau aus unserem Weinsortiment.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Gästen einen guten Appetit!

MEIERHOF RASSFELD

Landspezialitäten GmbH & Co. KG

Meier-zu-Rassfeld-Weg 13, 33330 Gütersloh, www.meierhof.de, e-mail: verwaltung@meierhof-rassfeld.de
Telefon Verwaltung: 05241 337280, Hof-Laden 05241 337281, Telefax: 05241 337282