

## **Rezept für ein delikates Wildgulasch, das für 12 Personen ausreicht.**

**Dieses Gericht ist ideal für festliche Anlässe und wird mit reichhaltigen Aromen von Wild, Rotwein und Gewürzen überzeugen.**

---

### **Zutaten:**

#### **Für das Gulasch:**

- 3,0 kg Wildfleisch (z. B. Hirsch, Reh oder Wildschwein), in mundgerechte Würfel geschnitten
  - 4 große Zwiebeln, fein gewürfelt
  - 4 Knoblauchzehen, fein gehackt
  - 3 große Karotten, in Scheiben geschnitten
  - 250 g Champignons, in Scheiben geschnitten
  - 6 EL Öl oder Butterschmalz (zum Anbraten)
  - 4 EL Tomatenmark
  - 750 ml Rotwein (trocken)
  - 1,5 L Wildfond oder Rinderfond
  - 4 Lorbeerblätter
  - 6 Wacholderbeeren, leicht angedrückt
  - 1 TL Pimentkörner
  - 5 Nelken
  - 1 EL Thymian
  - 1 EL Majoran
  - 1-2 TL Salz (nach Geschmack)
  - Pfeffer (frisch gemahlen)
  - 2 TL Speisestärke (zum Abbinden, optional)
  - 1 Bund frische Petersilie, gehackt (zur Garnitur)
- 

### **Zubereitung:**

#### **1. Fleisch anbraten:**

1. Das Wildfleisch trocken tupfen und portionsweise in heißem Öl oder Butterschmalz in einem großen Bräter kräftig anbraten, bis es rundherum braun ist. Das Ganze nun mit Salz, Pfeffer, Thymian und Majoran würzen.
2. Herausnehmen und beiseitestellen.

## **2. Gemüse anschwitzen:**

1. Zwiebeln, Knoblauch, Karotten und Champignons im Bräter anbraten, bis die Zwiebeln glasig sind.
2. Tomatenmark hinzufügen und kurz mitrösten, um die Röstaromen zu verstärken.

## **3. Ablöschen:**

1. Mit Rotwein ablöschen und den Bratensatz vom Boden lösen. Etwa 5 Minuten einkochen lassen.
2. Das angebratene Fleisch wieder in den Bräter geben.

## **4. Würzen und schmoren:**

1. Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Piment, Nelken in einen Teebeutel geben und zubinden. Den Wildfonds hinzufügen.
2. Alles gut umrühren.
3. Den Deckel aufsetzen und das Gulasch bei schwacher Hitze ca. 2,5 Stunden schmoren lassen, bis das Fleisch zart ist. Alternativ im vorgeheizten Backofen bei 160 °C (Ober-/Unterhitze) garen.

## **5. Sauce verfeinern:**

1. Nach der Garzeit die Sauce abschmecken. Bei Bedarf mit in kaltem Wasser angerührter Speisestärke abbinden, um sie etwas dickflüssiger zu machen.
2. Den Gewürzbeutel vor dem Servieren entfernen.

## **6. Anrichten:**

Wer mag, kann das Gulasch noch mit 8 TL Preiselbeeren (aus dem Glas) nachschmecken.

1. Das Wildgulasch in einer großen Schüssel oder direkt aus dem Bräter servieren.
2. Mit gehackter Petersilie garnieren.

---

## **Beilagenempfehlung:**

- Serviettenknödel
- Rotkohl oder Rosenkohl
- Preiselbeerkompott als fruchtige Note