

Würziges Wildgulasch



Vorbereitungszeit: 20 min.

Garzeit: 1 h

Gesamtzeit: 1 h 20 min.

Zutaten

- * 700 g Hirsch- oder Rehragout
- * Pfeffer
- * 250 ml Rotwein
- * 4 EL Weinbrand
- * 1 gr. Zwiebel
- * 2 EL Öl
- * 1/2 TL Salbei
- * Salz
- * Thymian
- * 1 TL Paprika edelsüß
- * 1 EL Tomatenmark
- * 500 ml Fleischbrühe
- * 1 EL Mehl
- * 3 EL Obers
- * 1 Dose Pfifferlinge oder geschnittene Champignons
ca. 115g.

Zubereitung

Fleisch pfeffern, mit Rotwein und Weinbrand übergießen und 3 Std. ziehen lassen. Geschälte Zwiebel würfeln, in heißem Öl anbraten. Fleisch abtropfen lassen und Tomatenmark würzen. Mit der Beize ablöschen. Zugedeckt 50 Minuten dünsten. Brühe nach Bedarf zugießen. Mehl, Obers und Pilzwasser verrühren, unter das Gulasch geben, 10 Minuten kochen. Pfifferlinge untermischen, erwärmen, und abschmecken.