

WILDSCHWEINGULASCH MIT PAPRIKA GEHT AUCH MIT HIRSCH- ODER REHGULASCH



Vorbereitung und Kochzeit ca. 2,5 Stunden



Zutaten für 8 Personen : (1 Tag vorher zubereiten)

1,8 – 2 kg Wildschweingulasch, 3 Gemüsezwiebeln, 7 Paprikaschoten (rot und gelb), 4 Fleischtomaten, 5 EL Butterschmalz, 2-3 EL Paprikapulver (edelsüß), 1/2 EL Paprikapulver (rosenscharf), Salz, Pfeffer, etwas Mehl, 200 ml Rotwein.

für die Beilagen: 1kg Bandnudeln, 1kg Spätzle, Salzkartoffeln (200g p.P) oder Knödel (2 p.P)



Zubereitung:

1. Fleisch trocken tupfen, salzen, pfeffern und mit etwas Mehl bestäuben. Zwiebeln würfeln, Paprikaschoten und Fleischtomaten würfeln.
2. Im großen Topf Fett erhitzen und Fleisch anbraten. Paprikapulver, Zwiebeln, unter Rühren 5 Minuten braten. Tomaten und Paprika unterrühren, salzen. Mit Wein ablöschen.
3. Zugedeckt im eigenen Saft bei kleiner Hitze 2 Stunden schmoren. Ist das Fleisch weich, die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gulasch abkühlen lassen, zugedeckt kalt stellen.