



48

## WILDSCHWEINGULASCH SIEBENGEIRGE



**Vorbereitung und Kochzeit ca. 2,5 Stunden**



**Zutaten für 8 Personen : (1 Tag vorher zubereiten)**

1,8 - 2 kg Wildschweingulasch, 4 große Zwiebeln, 3 Charlotten,  
3 Knoblauchzehen, 1 Chilischote, 5EL Butterschmalz, 200 ml Liter Rotwein, 2 Kartoffeln, 1 Porreestange, 1/4 Sellerieknolle, 3 Möhren,  
1 gelbe Paprika, 250 g geschälte Tomaten (Dose),  
2 EL Tomatenmark, 2-3 EL Paprikapulver, Salz, Pfeffer, Zucker, Mehl,  
2 Lorbeerblätter, 3 Nelkenstifte, 5 Wachholderbeeren



**Zubereitung:**

1. Fleisch trocken tupfen, salzen, pfeffern und mit etwas Mehl bestäuben. Zwiebeln, Paprika, Möhren, Kartoffeln, Porreestange würfeln, Charlotten und Knoblauchzehen halbieren. Die Chilischote vom Stilansatz befreien und das Fruchtfleisch in Ringe schneiden, dabei die Samen entfernen.
2. Im großen Topf Fett erhitzen und Fleisch anbraten, Paprikapulver, Zwiebeln usw. dazu geben und unter Rühren dünsten, die geschälten Tomaten und Chili dazugeben. Gut anschmoren lassen und dann mit Rotwein ablöschen dann die Nelken, Lorbeerblätter und Wachholderbeeren dazugeben.
3. Zugedeckt im eigenen Saft bei kleiner Hitze 2 Stunden schmoren. Ist das Fleisch weich, die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

