

Sächsische Wickelklöße mit Wildschwein-Gulasch

Für 4 Personen

Für die Klöße:

800 g Kartoffeln, mehlig	1 Zwiebel	3 EL Butter
1 Bund glatte Petersilie	300 g Mehl	2 Eier
1 TL Backpulver	Salz	1-2 EL Milch
2 EL Semmelbrösel	1 l Fleischbrühe	

Für das Gulasch:

1 TL Rosmarin, getrocknet	1 TL Wacholder	1 TL Thymian, getrocknet
1 Lorbeerblatt	1 TL Zitronen-Abrieb	800 g Wildschweingulasch
Salz, Pfeffer	2 Zwiebeln	100 g Frühstücksspeck
2 EL Mehl	1/4 l Rotwein	1/4 l Wildfond
100 g Crème-fraîche	100 g Preiselbeeren	

Für die Klöße die Kartoffeln in der Schale kochen. Für das Gulasch Rosmarin, Wacholder, Thymian, Lorbeerblatt und Zitronenschale in einem Mörser gut zu einer Gewürzmischung zerstoßen. Die Fleischwürfel mit Salz, Pfeffer und der Gewürzmischung würzen. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Den Speck in Streifen schneiden und in einem Schmortopf mit Butterschmalz anbraten, das Fleisch zugeben und rundum anbraten. Dann Zwiebeln hinzufügen, mit Mehl bestäuben und mit Rotwein und Wildfond aufgießen. Das Gulasch im geschlossenen Topf ca. 40 Minuten schmoren, bis das Fleisch weich ist. In der Zwischenzeit für die Wickelklöße Zwiebeln schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 3 EL Butter anschwitzen. Petersilie abspülen, trocken schütteln, fein hacken und unter die Zwiebeln mischen. Die gekochten Kartoffeln pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Mehl, Eier, Backpulver und eine Prise Salz zu den Kartoffeln geben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Zuletzt die Milch zugeben, der Teig darf nicht zu fest sein. Dann auf einer bemehlten Fläche den Teig zu einem 1 cm starken Quadrat ausrollen. Petersilienzwiebeln darauf verteilen und mit Semmelbröseln bestreuen. Den Teig von der Längsseite wie einen Strudel aufrollen, dann in 4 cm dicke Scheiben schneiden. Die Fleischbrühe in einem Topf auf 90 Grad erhitzen und die Wickelklöße darin ca. 20 Minuten ziehen lassen. Unter das Gulasch Crème fraîche und Preiselbeeren mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gulasch mit Wickelklößen anrichten und servieren.

Vincent Klink am 24. September 2015