

Wild-Gulasch mit Serviettenknödel

Für 4 Personen

Für den Serviettenknödel:

150 ml Milch	4 Brötchen vom Vortag	2 Schalotten
1/2 Bund glatte Petersilie	1 EL Butterschmalz	3 Eier
Salz	Pfeffer	

Für das Gulasch:

600 g Wildfleisch (Schulter)	1 Zwiebel	1 Karotte
60 g Sellerie	30 g geräucherter Speck	2 EL Butterschmalz
1 EL Tomatenmark	1 EL Mehl	2 EL Balsamico
200 ml Rotwein	1 Lorbeerblatt	1 TL Wacholderbeeren
1 TL Pfefferkörner	300 ml Fleischbrühe	200 g Champignons
Salz	Pfeffer	3 EL Butter (1 EL gekühlt)
25 g Sauerrahm		

Außerdem:

Geschirrtuch (Baumwolle)	Küchengarn	gehackte Petersilie
--------------------------	------------	---------------------

Für den Knödel die Milch in einem Topf erhitzen. Die Brötchen in feine Scheiben schneiden, mit der heißen Milch begießen und ca. 20 Minuten zugedeckt ziehen lassen.

Für das Gulasch das Fleisch parieren und in 5 cm große Würfel schneiden.

Zwiebel, Karotte und Sellerie schälen und in feine Würfel schneiden. Speck fein würfeln.

In einem Schmortopf Butterschmalz erhitzen. Das Fleisch darin von allen Seiten anbraten.

Zwiebel, Gemüsewürfel und Speck zugeben und ebenfalls anbraten.

Sobald alles leicht Farbe genommen hat, Tomatenmark zugeben und noch eine halbe Minute anbraten. Mit Mehl bestäuben und mit Balsamico und Wein ablöschen, gut verrühren.

Lorbeerblatt, zerdrückte Wacholderbeeren und Pfefferkörner zugeben und alles ca. 50 Minuten zugedeckt schmoren. Währenddessen nach und nach die Fleischbrühe angießen, damit das Fleisch stets knapp mit Flüssigkeit bedeckt schmort.

Für den Knödel Schalotten schälen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen, die Petersilie untermischen und dann zu den Brotscheiben geben.

Eier verquirlen und ebenfalls zum Brot hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut vermischen. Sollte der Teig zu trocken sein, noch etwas Milch dazugeben.

Ein sauberes, gründlich mit Wasser ausgespültes Geschirrtuch auslegen und die Knödelmasse als Rolle mittig darauf anrichten.

Zusammenrollen, die Enden mit Küchengarn gut zubinden. In einem breiten Topf Salzwasser aufkochen und die Knödelrolle einlegen und im siedenden Wasser ca. 30 Minuten pochieren.

In der Zwischenzeit die Pilze putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln.

Sobald die Fleischwürfel weich gegart sind, diese aus dem Schmorfond stechen und warm stellen.

Den Bratensatz durch ein Sieb passieren, die Sauce etwas einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit 1 EL kalter Butter aufmontieren. Das Fleisch wieder dazugeben.

In einer Pfanne mit 2 EL Butter die Pilze anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Serviettenknödel vorsichtig aus dem Tuch auswickeln und in Scheiben aufschneiden.

Serviettenknödel auf Teller verteilen, das Gulasch und jeweils einige gebratene Pilze dazu reichen.

Je 1 TL Sauerrahm darauf geben und nach Belieben mit Petersilie bestreuen und servieren.

Sören Anders am 05. Februar 2021