

Wildschwein-Gulasch

Für 4 Personen:

1 kg Wildschweingulasch	1 Zwiebel	250 g Schalotten
2 Möhren	1/2 Bund Thymian	2 Gewürznelken
1/2 Zimtstange	1 Lorbeerblatt	1 EL Pimentkörner
1 EL Wacholderbeeren	1 TL schwarze Pfefferkörner	1/2 Liter trockener Rotwein
200 ml roter Portwein	4 EL Olivenöl	1 Speckschwarte
1 EL Tomatenmark	2 EL Cognac	1 EL Mehl
2-3 EL Johannisbeergelee	Meersalz	Pfeffer

2 Tage vorher das Fleisch in eine Schüssel geben. Die Zwiebel schälen, die Möhren putzen und schälen. Beides in Würfel schneiden und zum Fleisch geben. Den Thymian waschen, trocken schütteln, mit Küchengarn zusammenbinden und dazugeben. Die Gewürze in einen Einweg-Teebeutel geben, verschließen und hinzufügen. Wein und Portwein angießen und das Fleisch zugedeckt im Kühlschrank 2 Tage marinieren, zwischendurch wenden.

Am Tag der Zubereitung das Fleisch aus der Marinade nehmen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Das Gemüse durch ein Sieb gießen, die Marinade dabei auffangen. Gewürzsäckchen und Thymian herausnehmen, den Thymian beiseitelegen.

Olivenöl in einem Schmortopf erhitzen und das Fleisch darin rundum kräftig anbraten, dabei die Speckschwarte mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch herausnehmen und nun das Gemüse im Bratfett unter Rühren anbraten. Tomatenmark unterrühren und kurz mitbraten. Mit Cognac ablöschen. Das Fleisch wieder dazugeben und mit Mehl bestäuben.

So viel Marinade dazugießen, dass das Fleisch knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Den Thymian wieder hinzufügen und das Gulasch bei schwacher Hitze ca. 30 Minuten köcheln lassen.

Die Schalotten schälen, unter das Gulasch mischen, ca. 30 Minuten weitergaren, dabei, falls nötig, noch etwas Marinade angießen. Dann das Gelee unterrühren und das Gulasch mit Salz, Pfeffer und nach Belieben mit etwas Aceto balsamico abschmecken.

Cornelia Poletto am 29. Januar 2020