

Szegediner Wildschwein-Gulasch mit geschmorter Steckrübe

Für 4 Personen:

600 g Wildschwein ohne Knochen	4 Schalotten	1 Knoblauchzehe
2 Lorbeerblätter	1 EL Rosenpaprika, mild	1 TL Rosenpaprika, scharf
1 EL Tomatenmark	1 TL Kümmel	300 g Sauerkraut
einige Spritzer Weißwein	200 ml Gemüsefond	4 EL Saure Sahne
1 mittelgroße Steckrübe	Muskatnuss	½ Bund Kerbel
Salz	weißer Pfeffer	6 EL Rapsöl

Wildschwein in gleichgroße Würfel schneiden. In einem vorgeheizten Bräter das Fleisch mit ca. 3 EL Rapsöl nicht zu heiß, aber trotzdem gut anbraten.

Schalotten würfeln und zum Fleisch geben, kurz mit anbraten, dabei die Temperatur etwas verringern. Dann nach und nach die beiden Rosenpaprikas und das Tomatenmark mit anschwitzen. Lorbeerblätter und halbierte Knoblauchzehe hinzufügen, mit Pfeffer aus der Mühle und einer Prise Salz würzen. Mit einigen Spritzern Weißwein den Bratensatz lösen und dann das Gulasch mit dem Gemüsefond aufgießen.

Das Gulasch für ca. eine ½ Stunde bei geschlossenem Deckel garen, dann das Sauerkraut und den Kümmel dazugeben und für ca. eine weitere ½ Stunde fertig garen.

Parallel die Steckrübe schälen, in Würfel schneiden, mit dem restlichen Rapsöl in einem Topf geben, dabei etwas salzen und bei geschlossenem Deckel mit geringer Hitze bissfest schmoren. Zwischendurch kontrollieren, damit die Steckrübe nicht anbrennt, optional etwas Gemüsefond hinzugeben.

Zum Schluss mit einer Prise frisch geriebener Muskatnuss würzen und evtl. einer Prise Salz abschmecken. Gulasch auf Tellern anrichten, Steckrübe daneben platzieren. Gulasch jeweils mit einem Klacks saurer Sahne und gehacktem Kerbel garnieren.

Björn Freitag am 29. April 2022