

Wildschwein-Gulasch mit Pilzen und Rosenkohl

Für 4 Personen

Fleisch:

1 kg Wildschweinkeule	1 Suppenbund	1 EL Tomatenmark
100 ml Rotwein	500 ml Wasser	10 Pfefferkörner
10 Wacholderkörner	10 Pimentkörner	1 Chili-Schote
1 Bund Kräuter	3 EL Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

Rosenkohl:

20 Köpfe Rosenkohl	1 EL Butter	200 ml Sahne
1 Orange	100 ml Weißwein	Salz, Zucker, Muskat

Champignons:

250 g Champignons	1 EL Butterschmalz	2 EL Olivenöl
1 EL Zitronensaft	Salz, Pfeffer	

Ananas:

0.5 Ananas	1 EL Butter	
------------	-------------	--

Fleisch:

Das Fleisch in 8-10 cm große Stücke teilen. Das Suppenbund putzen und würfeln. Sonnenblumenöl in einem Schmortopf erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten goldbraun anbraten. Das Gemüse dazugeben und ebenfalls anbraten.

Tomatenmark in den Topf rühren und kurz rösten. Rotwein, Wasser, Gewürzkörner und etwas Salz dazugeben und alles bei mäßiger Hitze und geschlossenem Deckel mindestens 1 Stunde schmoren lassen. Die Fleischstücke immer wieder wenden.

Kräuter und Chilischote hinzufügen und alles 15-30 Minuten weiter schmoren, bis das Fleisch weich und saftig ist. Den Sud durch ein Sieb gießen und die Zutaten auffangen. Die Soße zurück in den Topf geben und die Fleischstücke darin nochmals 5 Minuten ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rosenkohl:

Rosenkohl putzen und in Salzwasser 4-5 Minuten garkochen, dann kalt abschrecken. Sahne in eine Pfanne gießen und erhitzen. Die Schale der Orange mit einem Ziselierer abziehen und den Saft auspressen. Beides zur erhitzten Sahne geben.

Weißwein oder Wasser dazugeben, dann mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den abgetropften Rosenkohl in der Soße schwenken und wieder erwärmen.

Champignons:

Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Butterschmalz und Olivenöl erhitzen und die Pilze 3-4 Minuten darin braten. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

Ananas:

Die Ananas schälen und in Stücke schneiden. In einer Pfanne die Butter erhitzen, bis sie braun wird und nussig riecht. Die Ananasstücke darin kurz braten.

Anrichten:

Die Fleischstücke auf Teller geben und mit der Soße begießen. Die Champignons darauflegen. Rosenkohl und Ananasscheiben separat servieren.

Rainer Sass am 22. November 2019