

Wild-Gulasch

Für 4 Personen

4 Kapseln Kardamom	1 Sternanis	2 Nelken
5 Pimentkörner	5 Wacholderbeeren	1/2 Tl Fenchelsaat
1/2 Tl schwarzer Pfeffer	1/2 Tl Koriandersaat	1,5 kg Wildschweinfleisch
2 Zwiebeln	150 g durchw. Speck	6 El Öl
1 1/2 El Mehl	1 El Butter	200 ml Malzbier
500 ml Fleischbrühe	1 Bouquet-garni	Salz und Pfeffer

Die Gewürze in einer Pfanne ohne Fett 1-2 Minuten rösten und in einen Teebeutel füllen. Gut verschließen.

Fleisch in 3 cm große Stücke schneiden. Dabei Sehnen und Fett entfernen. Zwiebeln würfeln. Speck in 2 cm große Stücke schneiden.

Fleisch in 2 Portionen in einem heißen Bräter mit jeweils 2 El Öl rundherum scharf anbraten und salzen. Anschließend aus dem Bräter nehmen.

2 El Öl im Bräter erhitzen, Zwiebeln und Speck darin kurz anbraten. Mehl und Butter zugeben und unter Rühren anschwitzen. Mit Malzbier ablöschen. Fleisch und Gewürzbeutel zugeben, mit Wildfond auffüllen. Aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren 1½-2 Stunden schmoren. Nach 1 Stunde das Bouquet garni zugeben.

Das Gulasch evtl. mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Spätzle servieren.

Tim Mälzer am 29. 10. 2011