



## Wildgulasch aus dem Dutch Oven

1. Zunächst werden 10 Stück Kokoko Eggs durchgeglüht. Während die Briketts durchglühen hat man genug Zeit, um sich um die restlichen Zutaten zu kümmern. Die Schalotten werden abgezogen und gewürfelt, der Knoblauch wird fein gehackt und die Nelken werden im Mörser zerstoßen. Wenn die Kohlen durchgeglüht sind, werden sie unter den Dutch Oven gelegt. Butterschmalz wird nun im Topf erhitzt und das Fleisch wird darin in zwei Portionen scharf angebraten. Das Aufteilen vom Fleisch hat den Grund, das der Dutch Oven nicht zu schnell auskühlt.

2. Sobald das Fleisch rundherum angebraten ist, werden die Schalotten, der Knoblauch und das Tomatenmark mit zugegeben und kurz mit angeschwitzt. Anschließend wird das Wildgulasch mit dem Rotwein abgelöscht und man lässt ihn etwa bis zur Hälfte im offenen Topf einreduzieren. Nun wird der Wildfond, das Meersalz, der Pfeffer, der Thymian, die zerstoßen Nelken, die gemahlene Wacholderbeeren, die Rosmarinzwige und die Lorbeerblätter hinzugefügt.

3. Das Gulasch lässt man nun auf 6 Briketts bei geschlossenem Deckel etwa 2-3 Stunden schmoren.

Die restlichen vier Briketts können abgelöscht werden oder man legt sie auf den Deckel. Wobei wir hier nicht unbedingt eine Oberhitze benötigen. Je nach verwendeter Brikettsorte, Wind und Außentemperaturen muss man ggf. weitere Briketts nachlegen. Nach 1,5 Stunden werden die Pilze, die Preiselbeeren und die Schokolade hinzugefügt. In der Zwischenzeit wird die Petersilie fein gehackt. Nach weiteren 30 Minuten sollten man das Gulasch erstmals probieren. Je nach Fleisch kann es jetzt schon fertig sein, oder auch noch etwas Zeit brauchen bis es schön zart ist. Zum Schluss lässt man die Sauce noch mit offenem Deckel etwas eindicken. Wenn die gewünschte Konsistenz erreicht ist, wird das Gulasch mit der gehackten Petersilie garniert und serviert. Dazu passen Spätzle, Knödel mit Rotkohl oder einfach eine Scheibe Brot.

1,5 kg	Wildgulasch
700 ml	trockenen Rotwein
500 ml	Wildfond
300 g	Steinpilze (o. Maronenröhrlinge)
10	Schalotten
50 g	Zartbitterschokolade
5	Lorbeerblätter
3 EL	Preiselbeeren
2 EL	Kerrygold Butterschmalz
2 EL	Tomatenmark
1	Knoblauchzehe
2	Rosmarinzwige
1/4 TL	gemahlene Wacholderbeeren
1/2 TL	Thymian
1/2 TL	Majoran
1/2 TL	Meersalz
1/2 TL	Pfeffer
3	Nelken
1/4 Bund	Petersilie