

Wildschweingulasch aus dem Dutch Oven

Wildgewürze in ein Teeei oder eine Gewürzkugel geben. Mit dem Fleisch in ein Gefäß mit Deckel geben, mit dem Punsch oder Glühwein auffüllen, so dass das Fleisch komplett bedeckt ist. Über Nacht an einem kühlen Ort marinieren lassen. Sollte von den 500 ml noch etwas übrig sein, kann man das am nächsten Tag verwenden.

Am nächsten Tag die Flüssigkeit gut abgießen. Das gefüllte Teeei wird noch benötigt.

Das Fleisch salzen und mit dem Mehl bestäuben.

Chiliöl in den Dutch Oven geben und heiß werden lassen. Dazu mache ich erst mal alle Brenner auf Volldampf an. Die Hälfte vom Fleisch im Dutch gut anbraten und zur Seite stellen. Dann das restliche Fleisch ebenso anbraten und an die Seite stellen. Die Zwiebeln und die Baconwürfel im Dutch Oven rösten, ebenso das Tomatenmark. Mit etwas von dem Fond ablöschen. Das Fleisch dazugeben, umrühren. Das Gemüse und die Marmelade dazugeben, umrühren.

Den restlichen Wildfond, den Punsch und die restlichen Gewürze sowie das noch gefüllte Teeei in den Topf geben.

Jetzt bei 1/4 Leistung von 2 Brennern direkte Hitze für ca. 2 Stunden köcheln lassen. Immer nach ca. 30 Minuten einen Kaffeebecher voll mit heißem Wasser nachfüllen.



Zutaten für 4 Portionen:

500 g Wildschweingulasch

Für die Marinade:

500 ml Glühwein oder Kinderpunsch

1 TL Wildgewürz

Außerdem:

2 EL Chiliöl

1 EL Mehl

1 TL Salz, grobes

125 g Bacon, gewürfelt

2 große Zwiebel(n), gewürfelt

1 EL Tomatenmark

1 Glas Wildfond, ca. 400 ml

250 ml Glühwein oder Kinderpunsch

1 EL Balsamico, dunkler

100 g Porree, klein geschnitten

100 g Möhre(n), klein geschnitten

50 g Sellerie, klein geschnitten

400 g Champignons, braune, halbiert oder geviertelt

2 EL Marmelade (Pflaumenmarmelade)

Rosmarin

Thymian

Rezept von: trishas-welt

