

# Wildgulasch

125 g Schalotten  
250 g Champignons  
50 g geräucherter durchwachsener Speck  
5 Wacholderbeeren  
30 g Butterschmalz  
800 g Reh- oder Hirschgulasch (aus dem Blatt)  
Salz und Pfeffer  
1 EL Tomatenmark  
500 ml klare Brühe  
150 ml trockener Rotwein  
1-2 Lorbeerblätter  
2 Gewürznelken  
75 g Preiselbeeren  
Quittengelee nach Belieben

## Vorbereitung:

Schalotten schälen und halbieren.  
Champignons putzen und halbieren.  
Speck fein würfeln.  
Wacholderbeeren grob zerstoßen.  
Fleisch trocken tupfen.

### Zubereitung:

Butterschmalz in einem großen Bräter erhitzen.

Speck darin auslassen, herausnehmen.

Fleisch darin portionsweise kräftig anbraten,  
herausnehmen.

Champignons und Schalotten im Speckfett anbraten.

Fleisch und Speck wieder zufügen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Tomatenmark einrühren und anschwitzen.

Mit Brühe und Rotwein ablöschen, aufkochen.

Lorbeer, Nelken, Wacholder und die Hälfte der  
Preiselbeeren zugeben.

Zugedeckt 1-1,5 Stunden schmoren.

Wenn nötig, noch etwas abbinden, ansonsten mit Gelee,  
Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu schmecken gebackenen oder pochierte Birnen.

*Guten Appetit  
& viel Spaß beim Nachkochen*

Wir danken dem

Waldrestaurant Höfer

für die Bereitstellung dieses Herbstgerichts.