Wildschweingulasch an Rotwein - Sahne

© Joachim Brendel

Zutaten (4 Personen)

1 kg	Wildschweingoulasch, gewürfelt
2 EL	Butterschmalz
180 g	Suppengrün, roh, kleingewürfelt
30 g	Petersilienwurzel, klein gewürfelt
200 g	Zwiebeln, (ca. 4 Stück) grob würfeln
5 TL	Majoran, trocken
3 TL	Rindsbouillon, klar instant
5 TL	Wildgewürzmischung
30	Wacholderbeeren, zerdrückt
30	Pfefferkörner, schwarz, ganz
3	Lorbeerblätter
1,3 L	Wasser
200 g	saure Sahne 10%
120 g	Basis für Rahmsoße (Maggi / Knorr) oder: Mondamin
1	Balsamico Essig (aus Sprayflasche)
250 ml	Rotwein, kräftig und trocken

reichlich schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Am besten bereits am Vortag im Suppen- oder Gusstopf (ca. 3 - 5 l) mit Deckel.

Fleischstücke sorgsam von Fett und Sehnen befreien, säubern, abspülen und mit Küchenkrepp gut abtrocknen.

Fleischstücke rundum gut würzen: reichlich schwarzen Pfeffer aus der Mühle, 2 TL Wildgewürzmischung, 2 TL Majoran. Kurz einwirken lassen.

Dann mit 2 EL Butterschmalz von allen Seiten scharf anbraten, ständig umrühren, (ca. 10 Minuten Stufe 6 Elektro) Suppengrün, Petersilienwurzel, Zwiebel und 200 ml heißes Wasser zufügen, kräftig weiterkochen und einreduzieren lassen (ca. 10 Minuten Stufe 6 Elektro).

Mit 3 TL Rindsbouillon und je 2 TL Wildgewürzmischung und Majoran überstäuben, die Wacholderbeeren, Lorbeerblätter und die Pfefferkörner zufügen und mit weiteren 400 ml heißem Wasser auffüllen, hin und wieder umrühren, erneut einreduzieren lassen (ca. 40 Minuten Stufe 4 Elektro).

Weitere 700 ml heißes Wasser und 200 ml saure Sahne zufügen, mit Basis für Rahmsoße oder Mondamin eindicken und nochmals 5 Minuten kräftig aufkochen, gut umrühren, damit nichts anhängt.

Am nächsten Tag den Rotwein zufügen, behutsam aufkochen, einen Hauch Balsamico Essig aus dem Zerstäuber und mit je einem TL Majoran und Wildgewürzmischung abschmecken. Lorbeerblätter entfernen.
Übrigens: den Rotwein sollte man auch gut zum Gericht trinken können, also auch hier auf Qualität achten.

Am besten passen dazu: rohe Kartoffelklöße oder gute Bandnudeln, Preiselbeeren, Feldsalat oder Rotwein - Apfel – Rotkraut.