

Wildgulasch in Würz-Rahmsoße

für 4 Personen

Zutaten:

600-800 g Wildbret mager
50 g Butterschmalz
2 kl. geschnittene Zwiebeln
5 zerstoßene Wacholderbeeren
100 ml Rotwein
150 ml Fleischbrühe (kann auch Instant sein)
1 TL gerebelten Majoran
1 TL gerebelten Thymian
1 EL Johannesbeergelee
1 Becher Crème fraiche oder 200 g Schmand oder saure Sahne
Salz
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Wildbret in eine Schüssel geben, mit Pfeffer und Salz würzen und gut durchmischen.
2. Im Bratentopf das Butterschmalz erhitzen, darin das Wildgulasch bei mittlerer Hitze anbraten. Bratensatz zwischendurch mit Rotwein anlösen.
3. Zwiebeln und Wacholderbeeren zugeben und anschmoren. Majoran und Thymian einstreuen und durchmischen. Fleischbrühe zugießen und das Wildgulasch bei geschlossenem Deckel und mittlerer Hitze weich schmoren.
4. Johannesbeergelee und Crème fraiche zum Wildgulasch geben, alles durchrühren und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Beilagen:

Salzkartoffeln und Rahmgemüse.

Guten Appetit!