

2

WildGulasch

vom Rehwild, Rotwild oder Schwarzwild



instagram



facebook



JagdGenuss.de

Zubereitung

Fleisch in gleich große Würfel schneiden. Im heißen Öl rundherum anbraten und warm stellen.

Den in Würfel geschnittenen Speck und die gewürfelten Zwiebeln mit dem Knoblauch ebenfalls anbraten und das Tomatenmark zugeben.

Das Fleisch wieder dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit Rotwein und Fleischbrühe aufgießen und im geschlossenen Topf ca. 60 Minuten schmoren lassen.

Das Mehl mit etwas Wasser anrühren und die kochende Flüssigkeit damit binden.

Abschmecken und mit Crème fraîche verfeinern.

Guten Appetit wünscht
Ihnen Ihr Team von
JagdGenuss.de

Zutatenliste

für die Soße

1/4 l Rotwein

1/2 l Fleischbrühe oder Wildfond

1 EL Tomatenmark

3 EL Mehl

1 Bech Crème fraîche

Thymian und Rosmarin

für das Gulasch

1 kg Rehwild oder Wildschwein

3 EL Öl

125 g Speck, durchwachsen

2 Zehen Knoblauch

2 große Zwiebeln

Salz

JagdGenuss.de

Rothenburger Straße 10
91593 Burgbernheim

Telefon 09843 98 06 900
info@JagdGenuss.de
www.JagdGenuss.de

Öffnungszeiten

Freitag von 11 Uhr bis 18 Uhr
und nach telefonischer Vereinbarung