Nah&Frisch

Nah&Frisch Professional

Wildschweingulasch mit Eierschwammerl

Hauptspeise Fleischgerichte Herbst Low Carb Männerrezepte Winter



Zubereitung

Wildschweinfleisch von Haut und Sehnen befreien und würfelig schneiden. Wacholderbeeren und Pimentkörner im Mörser zerdrücken. Fleisch mit Rosmarin, Pfeffer und der Wacholder-Piment-Mischung würzen. Schalotten schälen und klein schneiden. Karotten und Sellerie putzen und in Stifte schneiden. In einem großen Topf etwas Öl erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten goldbraun anbraten, danach aus dem Topf nehmen, salzen und beiseite stellen.
Im Bratrückstand Schalotten, Karotten und Sellerie anrösten, Tomatenmark zugeben, kurz mitrösten und mit Rotwein und Rindsuppe aufgießen. Orangenschale, Lorbeerblatt und Preiselbeeren dazugeben, Fleisch wieder in den Topf legen, verrühren und zugedeckt weichdünsten (ca. 60-70 Minuten). Die Eierschwammerl waschen, putzen, große Pilze halbieren und in etwas zerlassener Butter anrösten. Wenn das Wildgulasch gar ist, die Eierschwammerl unterheben, mit 2 EL Creme fraîche verfeinern, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Wildschweingulasch mit Spätzle und Speckkohlsprossen servieren.

Zutaten

- 800 g Wildschweingulasch
- 1/2 TL Wacholderbeeren
- 5 Körner Piment
- 1/4 TL gemahlener Rosmarin
- 200 g Schalotten
- 300 g Karotten
- 100 g Knollensellerie
- 2 EL Tomatenmark
- 1/8 l Rotwein trocken
- 3/4 l Rindsuppe
- 2 EL Wildpreiselbeeren
- 1 Lorbeerblatt
- geriebene Schale von einer Orange
- 250 g Eierschwammerl
- etwas Butter
- 2 EL Créme fraîche
- Öl
- Salz
- Pfeffer