

WILDSCHWEINGULASCH MIT AFRIKANISCHEN GEWÜRZEN

WILDSCHWEINGULASCH MIT AFRIKANISCHEN GEWÜRZEN

Dieses Rezept ist eines der ältesten auf meinem Blog und kam schon unzählige Male auf den Tisch. Aus meiner Sicht spielt es bei diesem Gericht auch keine Rolle wie das arme Wildschwein nach Afrika gekommen sein soll. Wichtig ist: es schmeckt! Mit wenigen Zutaten ist es ganz einfach zubereitet und somit auch ganz weit vorne auf meiner Favoritenliste für saftig zarte Schmorgerichte. Wenn ich mich bei Gelegenheit für eine Alternative zum Wildschwein entscheiden müsste, dann würde ich Lamm oder Rindfleisch nehmen - heute gibt es allerdings ein feines Wildschweingulasch mit afrikanischen Gewürzen - und das beste ist: die meiste Arbeit macht der Ofen!

Bei den Beilagen seid ihr übrigens super flexibel, ich habe das Gulasch schon mit Nudeln. Spätzle, Reis, Kritharaki und Kichererbsen serviert und es war in jeder Variante lecker und hat allen geschmeckt.



ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN:

2kg Wildschweingulasch

neutrales Pflanzenöl

1 große Zwiebel

2 EL Tomatenmark

1 EL Paprikamark oder Ajvar

2 EL Ras El Hanout (Gewürzmischung)

1/2 EL Paprika, edelsüß

400g Pizzatomaten

ca. 600ml Wasser

1 Zitrone

1 EL getrockneter Oregano

Pfeffer & Salz

ZUBEREITUNG:

Das Wildschweingulasch von allen Sehnen befreien und bei Bedarf in saftige Stücke schneiden. Etwas Öl in einem großen ofenfesten Topf* (bei mir 5,3L) erhitzen und das Fleisch mindestens in zwei Portionen rundum scharf anbraten. Auf einem großen tiefen Teller beiseite stellen.

Den Backofen auf 130°C Umluft vorheizen.

Die Zwiebel schälen und klein würfeln. Nochmal etwas Öl in den Topf geben und die Zwiebel hinein geben. Das Tomatenmark, das Paprikamark und die Gewürze zufügen und alles kurz anrösten. Mit etwas heißem Wasser ablöschen und den Bratensatz mit einem Holzlöffel vom Boden lösen. Die Tomaten, das Fleisch, den Oregano und den Zitronensabrieb in den Topf geben und kurz aufkochen.

Den Topf für 3,5-4 Stunden im geschlossenen Topf in den Backofen schieben, in dieser Zeit nur ein oder zweimal kurz umrühren. Das Fleisch ist fertig wenn es fast von selbst zerfällt.

Für die Beilage die Nudeln, Spätzle, Reis oder Kichererbsen rechtzeitig nach Packungsanleitung garen.

Das Wildschweingulasch mit Pfeffer, Salz und Zitronensaft abschmecken und zusammen mit den Nudeln auf einem tiefen Teller anrichten.

Viel Spaß beim Schmoren!



© katha-kocht!