

WILDSCHWEINGULASCH MIT SPÄTZLE

WILDSCHWEINGULASCH MIT SPÄTZLE

Ein Wildschweingulasch mit Spätzle ist an an kalten Herbst- und Wintertagen pures Soulfood – langsam geschmort, fein gewürzt und das Fleisch zerfällt förmlich auf der Zunge weil es so zart ist. Wenn dazu dann noch leckere Spätzle in der traumhaften Sauce baden dürfen bleiben keine Wünsche offen. Ich habe keinen Schnellkochtopf verwendet, daher muss man hier auch ein wenig Zeit einplanen. Alles in Allem hat das Gulasch etwas über 2,5 Stunden geköchelt. Dafür wurde man aber auch mit wunderbar zartem Wildschweinfleisch belohnt!



ZUTATEN FÜR 3-4 PERSONEN:

1 kg Wildschwein (aus der Keule)

1 EL Butter zum anbraten und je nach Geschmack noch 1 EL Butter später für die Spätzle

1 große Zwiebel

2 Knoblauchzehen

3 frische Lorbeerblätter

6-7 Wacholderbeeren

3-4 Nelken

1 EL Majoran

frisch gemahlener Pfeffer & Salz

500 ml trockener, kräftiger Rotwein

200 g Champignons

1 Dose geschälte Tomaten (400g)

200ml Wasser

2 TL Paprikapulver (edelsüß)

2 EL Tomatenmark

1 TL Crème fraîche pro Portion

2 TL Wildpreiselbeeren pro Portion (je nach Geschmack, kann auch weg gelassen werden)

400g Spätzle

ZUBEREITUNG:

Vorab - ich habe einen mittelgroßen, gusseisernen Topf* verwendet. Wichtig ist, dass man den entsprechenden Topf später bei 160°C Ober-/Unterhitze in den Ofen stellen kann.

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und klein würfeln, das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Die Butter im Topf erhitzen und das Fleisch rundum scharf in der Butter anbraten. Die Zwiebel und den Knoblauch dazu geben, die Hitze reduzieren und beides sanft anschwitzen. Sobald die Zwiebeln glasig sind das Fleisch aus dem Topf nehmen und auf einem kleinen Teller beiseite stellen.

Die Pilze vierteln und im gleichen Topf anbraten. Das Tomatenmark, die Lorbeerblätter, die Wacholderbeeren, die Nelken und den Majoran mit in den Topf geben und alles rundum schön anrösten.

Den Ofen auf 160°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Fleisch zurück in den Topf geben und alles mit dem Rotwein ablöschen. Kurz aufkochen und die Tomaten mit einem extra Schluck Wasser dazu geben. Das Gulasch mit Pfeffer würzen, den Deckel auf den Topf setzen und alles für 2,5 Stunden in den Backofen schieben. Gelegentlich umrühren.



Rechtzeitig vor Ende das Salzwasser für die Spätzle aufsetzen (je nach Geschmack kann man natürlich auch Klöße, verschiedene Nudeln oder Reis machen). Die Spätzle hinein geben und nach Packungsanleitung garen. Sobald die Spätzle gar sind abgießen und zurück in dne Topf geben. Mit einem Esslöffelchen Butter verfeinern.

Das Gulasch aus dem Ofen holen und noch ein letztes Mal abschmecken. Erst jetzt kommt Salz an das Gulasch. Dann das Wildschweingulasch mit Spätzle anrichten und auf jede Portion einen Teelöffel Crème fraîche geben. Man kann die Crème fraîche auch vorher ins Gulasch geben, ich persönlich finde es so etwas netter angerichtet. Dann kann man noch je nach Geschmack 1-2 TL Preiselbeeren auf den Teller geben, für mich persönlich passen die einfach herrlich zum Wildschwein.



Dazu ein schöner kräftiger Rotwein - ein wunderbares Essen für die kältere Jahreszeit!





© katha-kocht.de