



Wildschweingulasch

fuer 2 Personen

Zutaten

- 1 Dose/n Pilze, Pfifferlinge
- 1 Ei Tomatenmark
- 1 Stueck/e Knoblauchpulver
- 1 Stueck/e Mehl
- 1 Stueck/e Rosmarin
- 1 Stueck/e Salz
- 1 Stueck/e Thymian
- 125 g Speck, durchwachsen
- 2 Stueck/e Zwiebeln, weiss
- 2 Zehe/n Knoblauch
- 250 ml Wein, rot
- 3 Ei Oel
- 500 g Wildschweingulasch
- 500 ml Fond, Wildfond

Fleisch waschen und gut trocken tupfen. Im heiÄŸen Ä–I rundherum anbraten und warm stellen.

Den in WÄ¼rfel geschnittenen Speck und die gewÄ¼rfelten Zwiebeln ebenfalls anbraten, das Fleisch wieder dazugeben und mit Salz und Pfeffer wÄ¼rzen. Tomatenmark kurz mitrÄ¼sten. Durchgepressten Knoblauch hinzufÄ¼gen und mit Rotwein und FleischbrÄ¼he aufgieÄ¼en, wÄ¼rzen und im geschlossenen Topf ca. 60 Minuten schmoren.

Das Mehl mit etwas Wasser anrÄ¼hren und die kochende FIÄ¼ssigkeit damit binden. Abschmecken. Die abgetropften Pfifferlinge in der Sauce erhitzen und mit CrÄ¼me fraÄ¼che verfeinern.