

DIE EINHORNERIN KOCHT

Wildgulasch mit Kartoffelknödel

Was ist das Geheimnis dieses sensationell schmeckenden Gulaschs? Natürlich das Anbraten des Fleisches, und viele Zutaten wie Tomatenmark, Gemüse, Gewürze. Abgelöscht mit Wildfond und Rotwein – ein Genuss!



Zubereitungszeit ca. 60 Min.

Kochzeit ca. 90 Min.

Zutaten für 2 Portionen

Kartoffelknödel

- * 500 g Kartoffeln (festkochend)
- * Salz
- * Pfeffer
- * Muskatnusspulver
- * 1 Ei
- * 60 g Speisestärke
- * Butter

Zubereitung

1. Gemüse putzen und kleinwürfeln.
2. Fleisch waschen und trockentupfen.
3. Öl in einem Topf erhitzen, und das Gulasch gut anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Tomatenmark dazugeben, und anschwitzen. Gemüse ebenfalls dazugeben, und weiter anbraten. Rotwein und Fond angießen.
4. Gewürze und Preiselbeermarmelade hinzufügen. Aufkochen, bei mittlerer Hitze ca. 90 Minuten mit Deckel schmoren lassen.
5. Währenddessen die Kartoffeln garkochen, pellen, und noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken. Ausgebrietet auskühlen lassen.
6. Einen großen Topf mit Salzwasser erhitzen. Den Kartoffelteig salzen und pfeffern, mit Muskatnusspulver, Ei und Speisestärke vermischen. Gleichgroße Knödel formen. Diese in die das heiße Wasser geben, Herd herunterschalten, und die Knödel garziehen lassen; evt. noch etwas warmstellen.
7. Aus dem Gulasch die Fleischstücke herausnehmen, und den Sud durch ein Sieb gießen, das Gemüse durchdrücken.
8. Die Soße im Topf zur gewünschten Konsistenz reduzieren lassen, mit Salz, Pfeffer und Preiselbeermarmelade abschmecken. Fleisch einlegen, und mit den Kartoffelknödeln servieren.

Wildgulasch

- * 200 g gelbe Rüben
- * 100 g Knollensellerie
- * 1 Zwiebel
- * 500 g Gulasch vom Hirsch/Reh
- * 3 EL Öl
- * 2 EL Tomatenmark
- * 200 ml Rotwein
- * 500 ml Wild-Fond
- * 1 TL Thymian
- * 3 Lorbeerblätter
- * 4 Wacholderbeeren
- * 2 EL Preiselbeermarmelade

An Guadn!



MADAME MAISCH KOCHT

Rehgulasch aus dem Bratschlauch bei Niedrigtemperatur gegart

Dieses Gulasch besticht durch seine famose Zartheit und das besondere Aroma. Im Bratschlauch landen neben dem Reh noch Birnen, Thymian und Portwein und ergeben hinterher eine vorzüglich sämige Soße.

Zubereitung ca. 5 Stunden

Zutaten für ca. 4 Personen

Als Beilage passt

Zum Beispiel Linsennudeln und grüne Bohnen.

Rehgulasch

- * ca. 800 g Rehrücken oder -braten
- * ca. 5 Schalotten
- * 2 Birnen
- * 1 Hand voll Thymianzweige
- * 5 Pimentkörner
- * 5 Wacholderbeeren
- * 2 Blatt Lorbeer
- * 1 guter Schuss Portwein
- * Salz, Pfeffer
- * Preiselbeermarmelade nach Belieben

Zubereitung

1. Fleisch abwaschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Schalotten putzen. Schalotten und Birnen grob stückeln.
3. Ein genügend großes Stück vom Bratschlauch abschneiden und an einem Ende schließen (verknoten geht am besten). Schalotten- und Birnen-Stücke einfüllen. Thymianzweige und die Gewürze dazugeben, das Reh hineinlegen und auch einen guten Schuss Portwein dazu schütten. Die andere Seite des Bratschlauchs verschließen.
Mit der Schere ein, zwei kleine Luftlöcher oben in den Bratschlauch schneiden.
4. Den gefüllten Bratschlauch in den Ofen auf ein Backblech legen und bei 90 Grad etwa 4 Std. garen lassen.
5. Das Backblech aus dem Ofen holen. Den Bratschlauch oben öffnen und die Fleischstücke entnehmen.
6. Die Wacholderbeeren, Pimentkörner und die Lorbeerblätter herausklauben und die Thymianblättchen von den Zweigen in den Bratschlauch-Sud schieben. Die Zweige entsorgen. Den Bratschlauch-Sud samt Schalotten und Birnen in einen Topf schütten und pürieren. Abschmecken. Aufkochen lassen.
Herd ausstellen und in die nicht mehr kochende Soße die Fleischstücke zum Erwärmen einlegen.
7. Gulasch auf dem Teller anrichten. Dazu Linsennudeln, grüne Bohnen und Preiselbeermarmelade servieren.

Bon Appétit!