

Rezept aus der Sendung "Tim Mälzer kocht"

samstags, 15.30 Uhr im Ersten

Wildgulasch

(Sendung 29.10.2011)



Zutaten

- 4 Kapseln Kardamom
- 1 Sternanis
- 2 Nelken
- 5 Pimentkörner
- 5 Wacholderbeeren
- ½ Tl Fenchelsaat
- ½ Tl schwarzer Pfeffer
- ½ Tl Koriandersaat
- 1,5 kg Wildschweinfleisch (aus der Schulter)
- 2 Zwiebeln
- 150 g durchwachsener Speck (im Stück)
- 6 El Öl
- 1½ El Mehl
- 1 El Butter
- 200 ml Malzbier
- 500 ml Wildfond (oder Fleischbrühe)
- 1 Bouquet garni
- evtl. Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Die Gewürze in einer Pfanne ohne Fett 1–2 Minuten rösten und in einen Teebeutel füllen. Gut verschließen.
2. Fleisch in 3 cm große Stücke schneiden. Dabei Sehnen und Fett entfernen. Zwiebeln würfeln. Speck in 2 cm große Stücke schneiden.
3. Fleisch in 2 Portionen in einem heißen Bräter mit jeweils 2 El Öl rundherum scharf anbraten und salzen. Anschließend aus dem Bräter nehmen.
4. 2 El Öl im Bräter erhitzen, Zwiebeln und Speck darin kurz anbraten. Mehl und Butter zugeben und unter Rühren anschwitzen. Mit Malzbier ablöschen. Fleisch und Gewürzbeutel zugeben, mit Wildfond auffüllen. Aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren 1½–2 Stunden schmoren. Nach 1 Stunde das Bouquet garni zugeben.
5. Das Gulasch evtl. mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Spätzle servieren.

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 2,5–3 Stunden