

Wildschweingulasch mit Kraut und Rüben



In der kalten Jahreszeit, wenn es draußen nass und ungemütlich ist, gibt es nichts Schöneres, als mit Familie oder guten Freunden um einen Tisch im Warmen zu sitzen und gemeinsam zu essen. Ein deftiges Wildschweingulasch kommt da gerade recht. Die typisch winterlichen Zutaten, wie Sauerkraut, Wintermöhren und Pastinake geben dem Gericht die herzhafte Note.

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

- » 1,2 kg Wildschweingulasch
- » 2 Zwiebeln
- » 2 Knoblauchzehen
- » 2 rote Paprikaschoten
- » 2 Möhren
- » 2 mittelgroße Pastinaken
- » 3 EL Butterschmalz
- » Salz, Pfeffer
- » 1 TL getrockneter Thymian
- » 2 Lorbeerblätter
- » 3 Wachholderbeeren
- » 1 Dose Sauerkraut (580 ml)
- » 200 g Kirschtomaten
- » 3 EL Ajvar (mild)
- » 500 ml Fleischbrühe
- » 1 TL Zucker
- » 250 g Schmand
- » 1 Bund Schnittlauch

Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten

1 Gulaschwürfel eventuell etwas kleiner schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen. Knoblauch hacken, Zwiebeln fein würfeln. Paprika waschen, putzen und entkernen. Fruchtfleisch in grobe Stücke schneiden.

2 Möhren und Pastinaken putzen, schälen und längs halbieren oder vierteln. Die Gemüsestücke sollen die gleiche Dicke haben.

3 Schmalz in einem Bräter erhitzen und das Gulasch darin portionsweise scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss Zwiebeln, Knoblauch und Paprika zugeben und ca. fünf Minuten mitanbraten.

4 Gesamtes Fleisch wieder zugeben und mit Thymian, Lorbeer, Wachholder und Ajvar würzen. Mit Brühe aufgießen und ca. 40 Minuten schmoren lassen.

5 Sauerkraut abtropfen lassen. Tomaten waschen und halbieren. Nach 30 Minuten Pastinake und Möhren auf das Gulasch legen und weitere ca. 20 Minuten mitgaren.

6 Pastinake und Möhren herausnehmen und warm stellen. Sauerkraut und Tomaten unterheben. Alles ca. zehn Minuten bei mittlerer Hitze offen garen.

7 Schnittlauch in Röllchen schneiden. Schmand glatt rühren und mit Schnittlauch bestreuen. Gulasch mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Schnittlauchschand dazu reichen. Mit Spätzle oder Salzkartoffeln servieren.

Text und Bild: Swantje C. Neubauer