



Wildes Sommergulasch

Anleitung:

Fleisch, Paprika und Zwiebeln klein schneiden. Die gewürfelten Tomaten und etwas vom Wein in einem Topf leicht erhitzen.

Das Fleisch portionsweise in heißem Fett anbraten und in den Topf mit den Tomaten geben. Bei der letzten Portion etwas Tomatenmark mit anbraten und mit einem Schuss Rotwein ablöschen.

Die Zwiebeln und Paprika ebenfalls anbraten und in den Topf geben. Alles zugedeckt köcheln lassen und regelmäßig kontrollieren, dass das Fleisch ausreichen mit Flüssigkeit bedeckt ist. Bei Bedarf Wein nachgießen.

Nach einer Stunde regelmäßig das Fleisch testen. Gulasch aus der Keule wird wesentlich schneller weich als Gulasch aus der Schulter. Wenn das Fleisch zart geworden ist die Preiselbeeren, das Paprikapulver, das restliche Tomatenmark und den ggf. übrig gebliebenen Wein hinzugeben und aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und falls nötig die Sauce mit dem Püree-Pulver oder Saucenbinder andicken.

Viel Freude beim Nachkochen & guten Appetit ♥

Zu diesem Rezept gibt es eine Videoanleitung bei YouTube ♥

Noch Fragen? Gerne! Einfach an info@Wildfee.de

Mehr Infos und Rezeptideen gibt's hier:

www.Wildfee.de und in den sozialen Netzwerken

Zutaten:

1kg Wildgulasch
250g Zwiebeln (ca. 5 Stück)
250g Paprika (ca. 1 Stück)
750ml lieblicher Rotwein
1 Dose gewürfelte Tomaten
4 EL Preiselbeeren
4 EL Tomatenmark
1 EL Paprika edelsüß
Salz, Pfeffer
Kartoffelpüree-Pulver
Butterschmalz o.Ä. zum Anbraten

Das passende Fleisch? Gibt's bei

Wildfee ♥