



Hauptgang

Wildschweingulasch

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

1 kg	Gulasch vom Wildschwein (Frischling)
	Öl zum Anbraten der Fleischstücke
	Wildgewürz (oder Salz und Pfeffer aus der Mühle)
125 gr	Speck, geräucht, in Würfel geschnitten
2 Stück	Zwiebeln, gross, grob gehackt
3 Zehen	Knoblauch, grob gehackt
1 Stück	Lorbeerblatt
3 Stück	Nelken
4 Stück	Wachholderbeeren, zerdrückt
1 lt	Rotwein (schwer)
1 Glas	Wildfond (z.B. Lacroix, 4-5 dl).
	Bei Fehlen: Kann 1/2 lt kräftige Rindsbouillon verwendet werden
1 EL	Tomatenmark
2 Zweige	Thymian
1 Zweig	Rosmarin
200 gr	Eierpilze, frisch
1/2 Becher	Crème fraîche

Zubereitung:

Backofen	Den Backofen auf 70 Grad vorheizen
Fleisch, Fleischgewürz, Öl	Das Fleisch trockentupfen . Würzen und in einem Bräter allseits scharf anbraten. Entnehmen und im vorgeheizten Backofen zugedeckt warm stellen. Das Öl abgiessen.
Wildfond	Den Wildfond in einer kleinen Pfanne aufkochen und auf etwa die Hälfte einreduzieren
Speckwürfeli, Tomatenmark, grob gehackte Zwiebeln und Knoblauch Wildfond (Bouillon) und Rotwein	Die Speckwürfeli im Bräter anbraten. Die Hitze etwas reduzieren und die grob gehackten Zwiebeln, das Tomatenmark sowie den Knoblauch andünsten. Mit dem Rotwein ablöschen und danach den einreduzierten Wildfond begeben. Das Fleisch wieder in den Bräter geben und den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
Angebratene Fleischstücke	
Lorbeerblatt, Nelken, Wachholderbeeren, Thymian- und Rosmarinzweige	Lorbeer, Nelken, Wachholderbeeren, Thymian und Rosmarin in die Sauce geben. Den Bräter (ohne Deckel) in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen geben und 60 Minuten schmoren lassen. Sollte das Fleisch noch nicht weich sein, weitere 15 bis 30 Minuten schmoren lassen.
Eierpilze	Die Eierpilze säubern und in mundgerechte Stücke teilen. 15 Minuten vor Ende der Garzeit in die Sauce geben.
Crème fraîche	Am Ende der Garzeit die Crème fraîche in die Sauce rühren und abschmecken.

Hinweis: Junge Wildschweine heissen «Frischlinge». Ihr Gewicht liegt bei 30-35 kg. Das Fleisch junger Wildschwein schmeckt vorzüglich. Es ist leichter verdaulich als dasjenige des Hausschweines.