



Schwabes

Rezeptideen

Wildgulasch

Zutaten für vier Personen:

- 1 kg Wildfleisch nach Wahl
- 200 g Zwiebeln
- 1/8l Rotwein
- 1-2 EL Mehl
- 100 g frische Champignons
- 1/4l Gemüsebrühe (Wela-Trognitz)
- 10 g Tomatenmark
- ca. 1 EL **Schwabes Wildgewürz**
- 100 ml Sahne.

Zubereitung:

Das Fleisch und die Zwiebeln würfeln, mit 1 EL **Schwabes Wildgewürz** mischen und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Am nächsten Tag das Fleisch und die Zwiebeln in etwas Öl gut anbraten, Tomatenmark zugeben und mit dem Rotwein ablöschen.

Nun mit der Gemüsebrühe aufgießen. Solange leicht köcheln lassen bis das Fleisch zart ist (ca. 1-2 Stunden je nach Sorte und Schnittgröße).

Champignons dazugeben und die Soße mit einem Rotwein-Mehlgemisch andicken.

Danach noch die Sahne dazugeben, ggf. mit etwas **Schwabes Wildgewürz** abschmecken.

Als Beilage empfehlen wir Klöße oder Spätzle, Preiselbeeren und grünen Salat.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!