

# Wildgulasch für 4 Personen

## Zutaten:

2 KG Hirschgulasch  
5 EL Butterschmalz  
3 EL Tomatenmark  
2 EL Aceto Balsamico  
8 EL Preiselbeeren  
400g Zwiebeln  
3 Stk. Karotten  
8 Stk. Wacholderbeere  
5 Stk. Nelken  
1 Stk. Knollensellerie  
0,5 L Rotwein  
0,8 L Wildfond

## Kochen:

Das Gulasch ggf. langsam auftauen (im Kühlschrank) und abtropfen lassen.

Wir braten die Gulaschstücke, mit reichlich Butterschmalz scharf in einer unbeschichteten Pfanne an und geben das Fleisch danach in den Bräter.

Karotten, Zwiebeln und Sellerie ebenfalls in der Pfanne scharf anbraten und danach in den Bräter geben. Nun kommt Tomatenmark dazu. Das Ganze wird mit dem Wildfond, Rotwein und einem Schuss Glühwein abgelöscht. Der Glühwein sorgt hier für eine ganz besondere Note und passt perfekt zu dem köstlichen Wildgericht.

Jetzt kommen auch die Gewürze, Salz & Pfeffer, der Rotweinessig und das halbe Glas der Beeren dazu. Bei geschlossenem Deckel ca. 3 Stunden im Bräter lassen und dabei gelegentlich umrühren.

Dazu servieren wir Spätzle oder Semmelknödel und den restlichen Rotwein.

Viel Spaß beim Nachkochen!