

Wildgulasch nach Jägerart

Zutaten:

1 kg Wildfleisch (Reh, Wildschwein)
100 gr. Speck
1 Lauchstange
1 große Karotte
2 Zwiebeln
300 gr. Steinpilze
300 ml Rotwein
1 Lorbeerblatt
300 ml Sahne
Salz
Pfeffer

Und so wird's gemacht:

Fleisch abtupfen, in gulaschgroße Würfel und Speck in kleine Würfel schneiden. Lauch, Karotte und Zwiebeln sehr fein schneiden. Steinpilze säubern und klein schneiden. Speckwürfel leicht anbraten, Fleisch anbräunen und Gemüse mitschmoren.

Steinpilze kurz mit andünsten, Rotwein zugießen, Lorbeerblatt, Pfeffer und Salz zugeben und ca. 1 Stunde gar schmoren. Vor dem Servieren dickflüssig geschlagene Sahne zugeben und anschließend nicht mehr kochen.

Servieren Sie dazu Spätzle oder Weckknödel mit Salat oder Rotkraut.

Guten Appetit!



POPPE
DINNER

KOCHEN IST MEINE LEIDENSCHAFT!

Koch- und Partyservice für

- Vereinsfeierlichkeiten -

- Geschäftsessen -

- Familienfeste -

Koch- und Partyservice
POPPE DINNER

Jürgen Popp

Förichstraße 3
71296 Heimheim

Fon 07033 / 34314
(abends oder Anrufbeantworter)

Mobil 0171 / 5734623

Mail
jcpopp02@online.de

Internet
www.poppsdinner.de