



Gulasch vom Wild

Schritte: 10

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

8 Portionen

2 kg	Wildgulasch		Rapsöl
200 g	Zwiebeln	2	Knoblauchzehen
1/2 L	Rotwein	1/2 L	Wildfond
	Lorbeer		Zucker
	Wacholder		Soßenbinder dunkel
1,5 kg	Kartoffelkloßteig	500 g	Spinat
150 g	Parmesan		Muskat
100 g	Butter	100 g	Mandeln
	Salz, Pfeffer		

Zubereitung

Wildgulasch

1. Das Fleisch in Öl anbraten.
2. Geschnittene Zwiebel - und Knoblauchwürfel hinzugeben. Mit Rotwein ablöschen und bis zur Hälfte einreduzieren lassen.
3. Mit Wildfond auffüllen. Lorbeer, etwas Zucker, Wacholder, Salz und Pfeffer hinzugeben und ca. 1,5 - 2 Stunden bei mittlerer Hitze zugedeckt schmoren.
4. Mit dunklem Saucenbinder abbinden.

Spinatknödel

1. Spinat hacken und Parmesan reiben.
2. Kartoffelkloßteig mit Spinat und Parmesan vermengen und Knödel formen.
3. In siedendem Salzwasser garen, bis die Klöße oben schwimmen.

Mandelbutter

1. Mandeln hacken und in der Pfanne anrösten.
2. Butter hinzu geben und aufschäumen lassen.
3. Mit Muskat und Salz abschmecken und beim Anrichten über Knödel geben.

Anrichten. Fertig.

