



Hajo kocht

exklusiv fürs jUHU



Geschmortes Wildschweingulasch mit Trollinger-Dörrpflaumen

Rezept für ca. 5 Personen:

- ca. 5 Std. Zeit (davon ungefähr 3–4 Std. Schmorzeit)
- 1,6 kg gewürfeltes Wildschweinfleisch aus Hals Bauch und Haxen ca. 4 x 4 cm
- 800 g grob gehackte Zwiebeln
- 3 geh. El. Tomatenmark
- 4 St. Mittelgroße Lorbeerblätter
- 32 St. Wacholderbeeren
- 1 schwach gestr. El getrockneten Liebstöckel
- 2 Fl. Trollinger
- 1,5 El Salz
- Je 1 Löffelspitze Pfeffer und Paprika
- 100g Schmalz oder Öl
- 3 l Wasser
- 250 g getrocknete Pflaumen/Zwetschgen

Zubereitung

Die gehackten Zwiebeln mit dem Schmalz in einem großzügigen Topf anbraten, wenn sie bräunen das gewürfelte Wildschwein dazu geben.

Die getrockneten Pflaumen mit der doppelten Menge Trollinger aufsetzen, einmal aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Am Ende der Schmorzeit nochmals erwärmen und zum Gulasch servieren.

Das Fleisch solange anschwitzen bis sich keine Flüssigkeit mehr im Topf befindet. Nun mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und solange weiterbraten, bis der sich nun bildende Fleischsaft eingekocht ist und sich eine schöne Bräunung einstellt.

Jetzt das Tomatenmark zugeben und mitrösten, dies färbt sich jetzt sehr schnell. Die entstehende Kruste immer gut vom Topfboden lösen.

Mit ca. ½ l Trollinger ablöschen und auf kleiner Flamme köcheln lassen und immer wieder Wasser aufgießen solange bis das Wildschweinfleisch weichgeschmort ist. Durch die Zwiebel ergibt sich eine sämige Bindung, so dass kein weiterer Soßenbinder nötig wird.

Wenn das Fleisch weich ist, sollte die Soße recht dick sein. Nun die Soße mit Trollinger in die gewünschte Konsistenz bringen und abschmecken.

Zum Wildschweingulasch passen alle Arten von Klößen oder Teigwaren.

Am besten mit butterig knusprigen Semmelbröseln und natürlich einem Gläschen Trollinger.

Guten Appetit wünscht
Hajo Haug



**SCHÖNE
AUSSICHT
LUTZENBERG**