

Rezept Wildgulasch mit gebratenem Sauerkraut

Zutaten für 4 Personen:

Gulasch:

2 Zwiebeln
50 g Speck
400 g Pilze (z.B. Steinpilze, Champignons, Pfifferlinge, Austernpilze)
2 EL Rapsöl
1 – 1,5 kg Rehrücken mit Knochen
Salz, Pfeffer
1 EL Tomatenmark
150 ml Rotwein
½ l braune Fleischbrühe
1 Lorbeerblatt
2 Nelken
5 Wacholderbeeren
100 g Preiselbeeren
2 EL Speisestärke
1 EL Crème fraîche
2 EL gehackte Petersilie

Sauerkraut:

1 Zwiebel
200 g Speck
2 EL Butterschmalz
400 g Weinsauerkraut
100 ml helle Fleischbrühe
Zucker, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebeln schälen und mit Speck in grobe Würfel schneiden. Pilze putzen – kleine Pilze ganz lassen, große halbieren. Öl in einem großen Topf erhitzen, Speck darin anbraten und herausnehmen. Fleisch vom Knochen und in mundgerechte Stücke schneiden, im Bratfett anbraten und ebenfalls herausnehmen.

Zwiebeln und Pilze in den Topf geben und anbraten, Tomatenmark hinzufügen und kurz mitrösten, mit Wein ablöschen und einköcheln lassen, mit Brühe auffüllen.

In einer kleinen Pfanne Lorbeerblatt, Nelken und Wacholderbeeren bei mittlerer Hitze anrösten, bis sie zu duften beginnen.

Fleisch und Speck wieder hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hälfte der Preiselbeeren unter das Gulasch rühren. Stärke mit etwas Wasser anrühren, in das Gulasch geben und nochmals kurz aufkochen lassen. Crème fraîche einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Sauerkraut die Zwiebel schälen und fein würfeln. Speck klein würfeln. Butterschmalz in einem Topf erhitzen und Zwiebeln und Speck darin anbraten. Dann das Sauerkraut dazugeben und kurz anschwitzen. Mit Brühe aufgießen und ca. 10 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Gulasch mit Sauerkraut und Preiselbeeren anrichten und mit Petersilie bestreut servieren.

Dazu passen in Butter geschwenkte Salzkartoffeln mit frisch gehackter Petersilie.