



Schwabes

Rezeptideen

Wild-Gulasch

Zutaten für vier Personen:

- 1 kg Wildfleisch nach Wahl
- 200 g Zwiebeln
- 1/8l Rotwein
- 100 g frische Champignons
- 1/4l Gemüsebrühe (z.B. Gemüsesuppe pur von Wela Trognitz)
- 10 g Tomatenmark
- ca. 1 EL *Schwabes Wildgewürz*
- 100 ml Sahne

Zubereitung:

Das Fleisch und die Zwiebeln würfeln, mit 1 EL mischen und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Dann das Fleisch und die Zwiebeln in etwas Öl gut anbraten, Tomatenmark zugeben und mit dem Rotwein ablöschen. Nun mit der Gemüsebrühe aufgießen. Solange leicht köcheln lassen bis das Fleisch zart ist.

Champignons dazugeben und die Soße mit dem Rotwein-Mehlgemisch andicken. Danach noch die Sahne dazugeben, eventuell noch mit etwas *Schwabes Wildgewürz* abschmecken.

Als Beilage empfehlen wir Klöße oder Spätzle, Preiselbeeren und grünen Salat.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!