

Würziges Wildgulasch



Zutaten:

1 kg Wild-Gulasch (z. B. Rot- oder Damwild), 2 EL Öl, Salz, Pfeffer, 2 Zwiebeln, 2 EL Mehl, 1/4 l Rotwein, 1/8 l Apfelsaft, 5 Wacholderbeeren, 2 Pimentkörner, 2 Lorbeerblätter, 1 EL bunte Pfefferkörner, 2 kleine Äpfel, 200g Weintrauben

Zubereitung:

Gulasch portionsweise im heißen Öl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden, zum Fleisch geben und mitanbraten. Fleisch mit Mehl bestäuben und anschwitzen. Rotwein, Saft und 1 Liter Wasser angießen. Wacholderbeeren, Pimentkörner, Lorbeerblätter und bunten Pfeffer zufügen, aufkochen lassen und bei mittlerer Hitze 1 1/2 Stunden garen. Äpfel gründlich waschen, vierteln und entkernen. In Spalten schneiden. Trauben waschen, halbieren und entkernen. Obst ca. 15 Minuten vor Ende der Garzeit zum Gulasch geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu passen Nudeln, Kartoffeln, Semmeln.....

Gutes Gelingen ☺