

Wildgulasch

Wenn es im Tal hochsommerlich heiß wird, begeben sich viele Menschen gerne in die kühlen Wälder, wo auf den Waldwiesen unbekümmertes Himbeerensammeln angesagt ist. Vor der Rückkehr ins Tal sollte man sich aber noch unbedingt mit diesem herzhaften Wildgulasch stärken. Vor allem auf dem Land galt Wildfleisch schon immer als ein festliches Gericht.

Zubereitung:

Die Zwiebeln in Ringe schneiden und im Schweinefett anbraten. Paprika, Kümmel und Knoblauch dazugeben. Danach das in Würfel geschnittene Wildfleisch (vom Vorderteil) hineingeben, anbraten und anderthalb Stunden dünsten lassen. Gegebenenfalls Flüssigkeit dazu gießen. Wenn die Flüssigkeit aufgenommen ist, das Tomatenmark hinzugeben und andünsten. Mehl anschwitzen und mit Wasser und Wein ablöschen. Kochen lassen. Mit Buchweizenpolenta servieren.

Zutaten:

1,5 kg Wildfleisch, 3 Zwiebeln, 50 g
Schweinefett, mildes Paprikapulver,
Knoblauchzehe, 1 EL Tomatenmark,
halbes Glas Rotwein, Kümmel, Salz,
Pfeffer.