

Wildgulasch mit Schuss

Zutaten		Zubereitung
1 kg	Wildgulasch, gemischt	Öl in einem großen Topf erhitzen. Fleisch kräftig salzen und pfeffern und von allen Seiten im Topf dunkelbraun anbraten. Herausnehmen und zur Seite stellen.
8 EL	Salz, schwarzer Pfeffer Sonnenblumen- oder Rapsöl	
4	Zwiebeln, grob gewürfelt	Zwiebeln, Petersilienwurzeln und Karotten im Topf goldbraun anbraten und mit Zucker karamellisieren.
je 2	Petersilienwurzeln u. Karotten fein gewürfelt	
1 EL	Zucker	Tomatenmark dazugeben, verrühren und mit Rotwein ablöschen.
70 g	Tomatenmark	
500 ml	Rotwein trocken	Fleisch (mit dem Fleischsaft vom Teller) und Tomaten dazugeben, leicht salzen und ca. 90 Minuten mit Deckel schmoren lassen. Ab und zu umrühren. Knoblauch und Rosmarin dazugeben und weitere 30 Minuten im offenen Topf einköcheln lassen. Darauf achten, dass das Gulasch nicht anbrennt, bei Bedarf Hitze reduzieren.
800 g	Tomaten gehäutet und gewürfelt	
	Salz	Kräuterschnaps zum Gulasch geben, verrühren und die Flüssigkeit so lange auf kleiner Flamme reduzieren, bis eine sämige Konsistenz erreicht ist. Mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.
1	Knoblauchzehe fein gehackt	
2	Zweige Rosmarin	
40 ml	Kräuterbitter z.B. Underberg, Ramazotti Salz, Pfeffer, Zucker	

Tipp: Dazu als Vorspeise einen knackigen Feldsalat und als Beilage Nussspätzle oder Knödel servieren.

