

REZEPT VON ROLAND SCHMITT |
STREUOBST BAUER - OBSTWIESE SCHMITT

WILDGULASCH

Zutaten für 2 – 3 Personen

500 g Wildgulasch
5 Zwiebeln
1,5 Esslöffel Tomatenmark
1 Paprika
1 Teelöffel Paprikapulver
1 Schuss Brombeeressig
2 Nelken
10 Pfefferkörner
1 Blatt Lorbeer
Pfeffer, Salz
350 ml Gemüsebrühe
Öl zum anbraten

Außerdem brauchst du eine Filtertasche oder ein Tee-Ei für die Gewürze.

TIPP

Dazu schmecken Spätzle, Knödel oder Bandnudeln.



Zubereitung

1. Das in grobe Stücke geschnittene **Fleisch** scharf **in etwas Öl anbraten**. **Anschließend** das **Fleisch wieder aus dem Topf nehmen** und zur Seite stellen.
2. **Paprika** und **Zwiebeln** in kleine Würfel schneiden und im übriggebliebenen Bratensaft anschwitzen.
3. **Tomatenmark** und **Paprikapulver** hinzufügen und alles verrühren. Dann mit einem **guten Schuss Brombeeressig** ablöschen und mit **Gemüsebrühe** auffüllen.
4. Das **Fleisch wieder in den Topf geben**. **Nelken, Pfefferkörner** und **Lorbeerblatt** in einer Filtertasche oder einem Tee-Ei gut verschließen und mit in den Topf geben.
5. **Bei geschlossenem Deckel etwa 1,5 Stunden bei 180°C im Ofen schmoren lassen**. Die Filtertasche mit den Gewürzen entfernen. Nach Bedarf mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.

Mehr kulinarische Leckerbissen
findet ihr unter [erbe.bayern/rezepte](https://www.erbe.bayern/rezepte)

