

# Wildschwein-Gulasch mit Holunderbeeren

## Zutaten für das Gulasch (für 4 Personen):

- 800 g grob gewürfelte Wildschweinschulter
- 800 g Zwiebeln
- 400 ml Rotwein
- 200 ml roter Portwein
- 1 französische Gewürzmischung &#034;Quatre-épice&#034;
- 100 g Butter
- 1 Gewürzsäckchen
- Salz
- Pfeffer
- zum Braten: Pflanzenöl

Butter in einem Topf schmelzen. Die Zwiebeln in Streifen schneiden und hineingeben. Solange anschwitzen, bis sie goldbraun sind. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Währenddessen das Fleisch in einer großen Pfanne in etwas Pflanzenöl scharf von allen Seiten anbraten. Dabei mit Salz und Pfeffer würzen. Das Anbraten kann in mehreren Etappen stattfinden, damit das Fleisch eine schöne Farbe annimmt.

Das Fleisch zu den goldbraunen Zwiebeln geben. Mit beiden Weinen ablöschen und bei niedriger Hitze langsam für mindestens 1 Stunde mit dem Gewürzsäckchen (10 Wacholderbeeren, 12 schwarze Pfefferkörner, 6 Gewürznelken, 5 Lorbeerblätter, 10 Pimentkörner) schmoren. Wenn zu viel Flüssigkeit verkocht ist, etwas Wasser hinzugeben. Wenn das Fleisch gar ist und der Kochsud eingedickt, mit Quatre-épice und eventuell nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Zutaten für die Holunderbeeren:

- 100 g reife gezupfte Holunderbeeren
- 100 ml roten Portwein
- 200 ml Rotwein
- 20 g Zucker
- 3 Kapseln Kardamom
- 2 Stück Sternanis

Die Weine zusammen mit Gewürzen und Zucker in einen Topf geben und um die Hälfte reduzieren lassen. Die Holunderbeeren dazugeben und nochmals kurz aufkochen lassen.

## Zutaten für den Kartoffelstampf:

- 400 g geschälte Kartoffeln
- 100 g Butter
- 0.5 Bund fein geschnittener Schnittlauch
- Salz
- Muskatnuss

Die Kartoffeln in Salzwasser weich kochen. Abgießen und wieder in den Topf geben. Mit der Butter grob stampfen und mit Salz und geriebener Muskatnuss abschmecken. Zum Schluss den geschnittenen Schnittlauch unterheben.

## Zutaten zum Anrichten:

- 100 g in Scheiben geschnittene Champignons
- frischer Kerbel

Das Wildgulasch in die Mitte der Teller legen. Mit 2 Löffeln Nocken vom Kartoffelstampf abstechen. Davon jeweils 3 außen um das Gulasch legen. Holunderbeeren über das Gulasch verteilen, ebenso die Champignonscheiben. Alles mit etwas gezupftem Kerbel garnieren.

Sendung/Quelle: Mein Nachmittag

Sendetermin: 06.10.2020

Koch/Köchin: Volker Fuhrwerk

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)