

Wildschweingulasch mit Spätzle oder Brotknöpfe

Zutaten für das Gulasch (für 4 Personen):

- 4 Kapseln Kardamom
- 1 Sternanis
- 2 Nelken
- 5 Körner Piment
- 5 Wacholderbeeren
- ½ TL Fenchelsaat
- ½ TL Schwarzer Pfeffer
- ½ TL Koriandersaat
- 1,5 kg (aus der Schulter) Wildschweinfleisch
- 2 Zwiebeln
- 150 g durchwachsener Speck
- 6 EL Öl
- 1½ EL Mehl
- 1 EL Butter
- 200 ml Malzbier
- 500 ml Wildfond
- alternativ: 500 ml Fleischbrühe
- 1 Bouquet garni
- Salz
- Pfeffer

Die Gewürze in einer Pfanne ohne Fett 1-2 Minuten rösten. In einen Teebeutel füllen und gut verschließen.

Fleisch in 3 cm große Stücke schneiden. Dabei Sehnen und Fett entfernen. Zwiebeln würfeln. Speck in 2 cm große Stücke teilen.

Fleisch in 2 Portionen in einem heißen Bräter mit jeweils 2 EL Öl rundherum scharf anbraten. Salzen und aus dem Bräter nehmen.

2 EL Öl im Bräter erhitzen, Zwiebeln und Speck darin kurz anbraten. Mehl und Butter dazugeben und unter Rühren anschwitzen. Mit Malzbier ablöschen. Fleisch und Gewürzbeutel dazugeben, mit Wildfond auffüllen. Aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren 1,5 bis 2 Stunden schmoren. Nach 1 Stunde das Bouquet garni zugeben.

Das Gulasch mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Spätzle oder Knöpfe servieren.

Sendung/Quelle: Tim Mälzer kocht!

Letzter Sendetermin: 16.06.2018

Koch/Köchin: Alexander Herrmann

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen