

Wildschwein-Gulasch mit Spätzle und Ofengemüse

Zutaten für das Gulasch (für 4 Personen):

- 1,5 kg Wildschwein-Fleisch
- 700 ml Rotwein
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Zweige Thymian
- Salz
- Pfeffer
- Bratfett
- 3 mittelgroße Zwiebeln
- 4 Karotten
- 1 EL Tomatenmark
- 200 g Pflaumenmus
- 1 Handvoll Pflaumen
- 1 Schuss Sahne

Die Silberhaut vom Fleisch entfernen. Das Fleisch in Gulasch-Stücke schneiden, in eine große Schüssel geben und mit dem Rotwein aufgießen. Rosmarin- und Thymianzweige hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und circa 2 Stunden ziehen lassen. Dann die Fleischwürfel herausnehmen und abtropfen lassen. Die Marinade aufheben.

Zwiebeln abziehen und würfeln, Karotten schälen und in Scheiben schneiden.

Bratfett in einer Pfanne oder in einem Bräter erhitzen und das Fleisch darin portionsweise kurz und scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

Zwiebeln, Karotten und Tomatenmark in der gleichen Pfanne anbraten wie das Fleisch. Etwas Marinade hinzufügen und einkochen lassen. Etwas Wasser angießen und wieder einreduzieren - diesen Vorgang zwei Mal wiederholen. Das Fleisch hinzugeben und das Wildschwein-Gulasch circa 2,5 Stunden abgedeckt im Backofen bei 180 Grad (Ober-/Unterhitze) schmoren lassen.

Inzwischen die Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen und in kleine Stücke schneiden.

Das Pflaumenmus nach Ende der Schmorzeit unter das Gulasch rühren und zuletzt die Pflaumenstücke dazugeben. Sie sollen nur eben warm werden, sonst würden sie zerfallen. Das Gulasch mit Salz und Pfeffer und je nach Geschmack mit 1 Schuss Sahne abschmecken.

Zutaten für die Spätzle:

- 550 g Mehl
- 200 ml Wasser
- 5 Eier
- 1 TL Salz
- 1 Handvoll Walnusskerne
- Butter

Mehl mit Wasser, Eiern und Salz mit einem Handrührgerät zu einem glatten Teig verrühren. Der Teig sollte zähfließend sein und bald verarbeitet werden.

In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen.

Den Teig mit einer Spätzle-Reibe in das noch leicht kochende Salzwasser reiben. Die Spätzle sind gar, wenn sie an der Oberfläche schwimmen. Sofort herausnehmen und in eiskaltem Wasser abschrecken. Vor dem Anbraten abtropfen lassen.

Die Walnüsse hacken, mit den Spätzle in eine Pfanne geben und mit Butter leicht anbraten.

Zutaten für das Ofengemüse:

- 0,2 Kürbis
- 2 Pastinaken
- 2 Möhren
- 1 Zucchini
- 1 Kohlrabi
- 6 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Das Gemüse putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Auf ein Backblech geben, mit Salz und Pfeffer würzen und Olivenöl über das Gemüse tröpfeln.

Im Backofen bei 200 Grad (Ober-/Unterhitze) 30-40 Minuten backen. Dabei gelegentlich umrühren.

Das Gulasch mit den Spätzle und dem Ofengemüse servieren.

Sendung/Quelle: Heimatküche

Sendetermin: 25.09.2022

Koch/Köchin: Marion Stemich

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