

Wildgulasch mit Knödeln und Birnen

Von XMAStotal.de

für 4 Personen

Zutaten

für das Wildgulasch

2 kg Wildgulasch
1 Bund Suppengemüse
4 Schalotten
500 g gemischte Pilze
10 Wacholderbeeren
10 Pfefferkörner
1 Bund Thymian
1 Bund Petersilie
2 Zweige Rosmarin
1 Knolle Knoblauch
1/2 l Hühnerbrühe
1/2 l trockener Rotwein
2 EL Tomatenmark
2 EL Preiselbeeren
Pfeffer
Salz
Butterschmalz
Olivenöl

für die Klöße (10-12)

1,2 kg mehlig
kochende Kartoffeln
100 g Kartoffelmehl
alternativ: 100 g
Kartoffelstärke
100 g Butter
6 Eidotter
Salz
Muskat

für die Birnen

6 Birnen
1/2 l Birnensaft
1 Limette
1 Zitrone
1 frische Chilischote
1 Vanille-Schote
2 EL Zucker

Kochanleitung

Wildgulasch lässt sich aus einer oder mehreren Fleischsorten zubereiten. Es eignen sich dafür Schulter oder Keule. Damit das Gulasch schön saftig und aromatisch wird, sollte das Fleisch gut durchgewachsen sein.

Das Fleisch in nicht zu kleine Würfel teilen oder vom Metzger teilen lassen. Gemüse, Knoblauchknolle und Schalotten putzen und in Würfel scheiden. Die Kräuter grob zupfen oder die Stiele teilen. Wacholderbeeren und Pfefferkörner gut mörsern und mit dem Fleisch vermengen. Butterschmalz in einer Pfanne oder einem großen Schmortopf erhitzen und die Fleischwürfel in kleinen Portionen anbraten. Sobald sich die Würfel bräunen, aus der Pfanne oder Topf nehmen, etwas salzen und die nächsten Portionen braten. Gibt man zu viele Fleischwürfel in die Pfannen oder Töpfe, braten sie nicht richtig an und verlieren Flüssigkeit.

Gemüse, Schalotten und Kräuter im Bratenansatz rösten, mit dem Fleisch in den Bratentopf geben und vermengen. Das Tomatenmark unterrühren, dann Hühnerbrühe, Rotwein und etwas Olivenöl angießen. Das Gulasch sollte nur maximal zur Hälfte mit Flüssigkeit bedeckt sein. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen und das Gulasch mit geschlossenem Deckel circa anderthalb Stunden darin garen. Währenddessen immer wieder umrühren und gegebenenfalls Flüssigkeit nachgießen.

Kurz vor dem Garende die Pilze putzen und in mundgerechte Stücke teilen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Pilze einige Minuten braten, dann salzen und pfeffern. Das Gulasch mit Preiselbeeren, Salz,

Pfeffer und gegebenenfalls mit etwas Säure (Zitronensaft, Balsamicoessig) abschmecken, die Pilze hinzufügen. Falls die Soße zu dünn ist, einfach mit Mehlbutter binden. Dafür 30 Gramm Mehl und 50 Gramm Butter vermengen und portionsweise in das Gulasch rühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Die Kartoffeln in Salzwasser kochen, in ein Sieb geben und gut abtropfen und ausdämpfen lassen. Die Kartoffeln durch eine Presse drücken oder sehr fein stampfen. Die Butter in einem Topf erhitzen, bis sie flüssig ist. Die Eidotter zu den Kartoffeln geben und verrühren. Jetzt nach und nach Kartoffelmehl und braune Butter unter die Masse rühren, salzen und mit Muskat würzen.. Die Hände befeuchten und aus der Kartoffelmasse runde Klöße formen. Wer mag, füllt die Klöße noch mit gerösteten Weißbrotwürfeln. Die Klöße in siedendem Salzwasser - je nach Größe - etwa zehn bis 15 Minuten gar ziehen lassen.

Die Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Zitronensaft auspressen und mit circa einem Liter Wasser vermengen. Die Birnenhälften in das Zitronenwasser legen und 20 Minuten ziehen lassen. Den Zucker in einem Topf erhitzen und karamellisieren, den Birnensaft und zwei Schöpfkellen Zitronenwasser hinzufügen. Vanille- und Chilischote aufschlitzen, die Schale der Limette abreiben und den Saft auspressen. Die Gewürze in den Sud geben. Jetzt die Birnenhälften in den Topf geben und zehn Minuten bei kleiner Hitze ziehen lassen. Die Birnen mit etwas Sud zum Gulasch servieren.