

Wildschwein-Kesselgulasch

Zutaten für 6 Portionen

100 g fetter Speck (Schwein/ Wildschwein)
1 kg Wildschweinfleisch
4 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
1 EL Tomatenmark
1 EL Paprikapulver, edelsüß
1 kleine scharfe Chili, rot, frisch, gehackt
1 EL Wacholderbeeren angemörsert
1 Lorbeerblatt
1 TL Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
30 g getrocknete Steinpilze
0,5 l Rotwein
2 l Wasser

750 g festkochende Kartoffeln, geschält
4 große Möhren, geschrappt
1 große Petersilienwurzel, geschält
3 gelbe und orange Paprikaschoten
4 EL Zitronensaft

Zubereitung

Den Speck in 5 mm Würfel, die Zwiebeln grob, den Knoblauch und die Chili (mit Kernen-je nach Schärfegrad) fein teilen. Das Fleisch abspülen und in 1,5 cm-Würfel schneiden.

In großem Topf die Speckwürfel auslassen und kross braten. Im Speckfett das Fleisch rundum kräftig anbraten, dann Zwiebeln, Knoblauch und Chili zugeben und glasig bis goldgelb dünsten.

Tomatenmark auch noch kurz mitbraten lassen, bevor mit Rotwein und Wasser abgelöscht wird.

Nun kommen die Gewürze (Wacholderbeeren, Lorbeer, Pfeffer, Salz, Paprikapulver) und die eingeweichten (ggfs. etwas zerkleinerten) Pilze hinein.

1,5 h mit Deckel vor sich hin köcheln lassen. Ab und zu umrühren und ggf. Wasser nachgießen.

Wenn das Fleisch weich ist, die in halb-Bissen-große Würfel geschnittenen Kartoffeln, Möhren und die in 1 cm Stücke geschnittene Petersilienwurzel zugeben. Kurz vor Garende (Kartoffeln fangen an, außen zu zerfallen, sorgen für Bindung) noch die entkernten, ebenfalls in 1-2cm Würfel geschnittenen Gemüsepaprikas sowie den Zitronensaft zugeben und fertig garen.

Abschmecken mit Salz, Pfeffer und zuletzt mit Zitrone. Die Säure der Zitrone soll nicht vorschmecken. Nochmals kurz aufkochen.

- ➔ Schmeckt am besten mit angetoastetem Sonnenblumenkern-Vollkornbrot.
- ➔ Aufgewärmt schmeckt der Kesselgulasch natürlich besser, als frisch gekocht. Sollten Sie sowieso planen, den Gulasch erst am Folgetag zu servieren, geben Sie erst beim wieder Aufwärmen die klein geschnittene Paprika hinzu. Diese verliert sonst sehr schnell ihre knackige Konsistenz und zerfällt.

