



Wildgulasch in Cassis Sauce mit Feigen

- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 1:30 h
- **Fertig in** 1:30 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '110', 'cook_time' : '1:30 h', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : " " });
```

Ein Wildgulasch Rezept der etwas anderen Art. Lässt sich prima mit Reh (als Rehragout, Rehgulasch), Hirsch (Hirschgulasch) oder Wildschweinfleisch aus der Schulter zubereiten. Die Kombination von pikantem, zartem Fleisch, süßen Feigen und fruchtigen Cassis (Schwarze Johannisbeere) Beeren ist geschmacklich für den Gaumen ein garantiertes Erlebnis. Zusätzlich wird der Braten mit den Zutaten in einem Sud aus Rotwein geschmort. Das verleiht dem Braten eine ganz bestimmte geschmackliche Note.

Gewürze wie Rosmarin und Thymian die dafür bekannt sind den intensiven Eigengeschmack auf das Fleisch zu übertragen, runden das Rezept ab. Wer es noch herzhafter mag, kann Speckwürfel in einer extra Pfanne anbraten und beim Servieren hinzugeben. Als weitere Beilagen sind Kartoffeln, Spätzle, Polenta oder Semmelknödel empfehlenswert

Zutaten

- 800 g Wildgoulasch aus der Schulter oder Keule
- 3 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe sehr fein gerieben oder mit Messer geschnitten
- 2 El Tomatenmark
- 1 El Mehl
- 2 El Pflanzenöl
- 300 ml trockener Rotwein
- 200 ml Wild- oder Rinderbrühe aus dem Supermarkt
- 4 cl Cassis, oder etwas mehr, nach Geschmack (Geht auch mit Cassis Saft)
- 1/2 Zitronenschale
- 2 Zweige Rosmarin und 2 Zweige Thymian
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 100 g magerer Katenspeck, grob gewürfelt
- 4 frische Feigen, geviertelt

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 180 ° C vor heizen. Das Wildfleisch unter fließendem Wasser waschen und wieder trocken tupfen.

Schritt2

In einem ausreichend großen flachen Bräter das Wildfleisch in 2-3 Durchgängen kräftig anbraten. Das Mehl darüber stäuben, Farbe nehmen lassen, salzen und pfeffern. (So erhält das Ragout eine leicht sämige Bindung)

Schritt3

Heraus nehmen und in dem Bratensatz die Zwiebeln und den Knoblauch anschwitzen. Das Tomatenmark zufügen, mit angehen lassen und mit dem Rotwein aufgießen. Etwas reduzieren lassen, das Wildragout und die Rinderbrühe auffüllen, bedecken. Cassis, Zitronenschale und die Kräuter (gebunden als Strauß) begeben.

Schritt4

Für etwa 90 Minuten in den Backofen stellen oder auf dem Herd leise köcheln lassen. Jedoch stets ein Auge drauf haben. Danach prüfen, die einzelnen Stücke sollten sehr schön weich sein.

Schritt5

In der Zwischenzeit die Speckwürfel in einer Stielpfanne knusprig ausbraten und auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt6

Das Kräuter und die Zitronenschale wieder entfernen. Die Feigenspalten für kurze Zeit dazu geben, alles pikant nachschmecken.

Rezeptart: Hirsch, Reh, Wild, Wildschwein **Tags:** Ragout

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/wildragout-cassis-sauce-feigen/>