



Wildschwein - Maronen - Gulasch mit Ingwer

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 60m
- **Fertig in** 1:15 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '75', 'cook_time' : '60m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Jagdessen, saisonal stimmig, einfach lecker

Zutaten

- 600 g Wildschweingulasch aus der Schulter, küchenfertig
- 250 g tief gefrorene und vakuumverpackte Esskastanien
- 250 - 300 g Pfifferlinge
- 50 g magerer Speck in Würfeln
- 1 - 2 fein geschnittene Knoblauchzehen
- 3 - 4 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 250 ml trockener Weißwein
- 1 Glas brauner Wildfond aus dem Supermarkt
- 2 saure Äpfel in Spalten geschnitten
- 1 - 2 El Honig
- Wildgewürze aus: 1 - 2 frische Thymianzweige, etwas frischer Majoran, 5 - 6 gedrückte Wacholderbeeren, 6 - 8 gedrückte Pfefferkörner
- 50 g geriebener Ingwer
- 2 El gehackte Petersilie
- Etwas Rapsöl zum Braten
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Das Goulasch salzen, pfeffern und in heißem Öl, in einem ausreichend großen Bräter portionsweise anbraten.

Schritt3

(Alles auf einmal wird zuviel sein) Farbe nehmen lassen, herausnehmen, warm stellen.

Schritt4

Die Zwiebeln, Knoblauch und den Ingwer in den Ansatz geben und glasig anschwitzen. Das Goulasch wieder dazu geben und mit dem Weißwein ablöschen, fast völlig reduzieren lassen.

Schritt5

Erst jetzt mit dem Wildfond und etwas Wasser aufgießen, bedecken.

Schritt6

Die Wildgewürze in einen Laschenfilter - Teebeutel zum Goulasch geben. Alles ca. 1 Stunde bei geschlossenem Deckel „leise“ schmoren lassen. Danach die einzelnen Stücke auf ihren Gar - Zustand prüfen und die Maronen hinzu fügen.

Schritt7

Weitere ca. 10 min. zusammen köcheln lassen, noch einmal nachschmecken und ev. leicht mit Speisestärke sämig binden.

Schritt8

Die Pfifferlinge:

Schritt9

Putzen, nach Möglichkeit nicht waschen, sondern mit einer kleinen Bürste säubern, auf gleiche Größe schneiden.

Schritt10

Den Speck kross anbraten, die Zwiebeln dazu geben, nach 1 - 2 min. folgen die Pfifferlinge. 5 - 6 min. zusammen braten, würzen und die gehackte Petersilie unterschwenken..

Schritt11

Die Apfelspalten:

Schritt12

Mit etwas Butter von beiden Seiten anbraten, zunächst etwas gemahlene Zimt darüber streuen. Den Honig dazu geben und Alles

Schritt13

1 - 2 min. unter häufigem Wenden, „al dente“ glacieren.

Schritt14

Anrichtevorschlag:

Schritt15

Zunächst die glacierten Apfelspalten rund um den vorgewärmten Teller "fächerförmig" verteilen.

Schritt16

Das Goulasch in die Mitte setzen und die Pilze obenauf geben.

Schritt17

Dazu passen Kartoffelplätzchen oder Polenta.

Schritt18

Ein wunderschöner, jagdlicher Teller ist entstanden

Rezeptart: Wild, Wildschwein **Tags:** bürgerlich, einfach lecker, jagdessen, saisonal, stimmig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/wildschwein-maronen-gulasch-mit-ingwer/>