



# 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 Pfefferkörne
- 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/>