

Wildschweins - Krautfleisch mit Petersilien - Schwenkkartoffeln

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Jagdzeit, Wildzeit, „Alles in einem Topf, einfach und schnell gemacht, eine leckeres Wildschweins - Krautfleisch

Zutaten

- Für das Wildschweins - Krautfleisch:
- 500 g Wildschweinsgoulasch aus der Schulter
- 4 - 5 Zwiebeln, gewürfelt, nach Größe
- 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 1 kleine Peperoni, fein gewürfelt
- 1 Gläschen Fleischbrühe aus dem Supermarkt
- 2 El Speiseöl zum anschwitzen
- 1 Becher Schmand oder Crème fraiche
- 200 g Weinsauerkraut
- 3 El gehackte Petersilie
- Salz, Pfeffer, 1Tl Rosenpaprika,
- 3 Lorbeerblätter, 5 gedrückte Wacholderbeeren und Pfefferkörner in einem Laschenteebeutel

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch und den Peperoni glasig anschwitzen, „absteifen“ lassen.

Schritt3

Nach und nach in kleinen Mengen das Goulasch dazu geben, nicht zu viel auf einmal, denn es soll ja

keinen Fond ziehen. Salzen, pfeffern und 1 Tl Rosenpaprika dazu geben, 2 - 3 min. weiter schwitzen lassen.

Schritt4

Mit der Fleischbrühe und etwas Wasser aufgießen, bedecken.

Schritt5

Nach 20 - 30 min. das Weinsauerkraut und den Gewürz - Laschentebeutel dazu geben.

Schritt6

Weitere ca. 40 min. bei geschlossenem Deckel weiter leise köcheln lassen bis das Fleisch weich ist.

Schritt7

Kurz halten, den Gewürz - Laschentebeutel wieder entfernen, den sauren Rahm und 2 El Petersilie dazu geben.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Nunmehr mit in Butter geschwenkten Petersilien - Butterkartoffeln anrichten, portionieren und etwas sauren Rahm über das Wildschweins - Krautfleisch geben.

Rezeptart: Wild, Wildschwein **Tags:** alles in einem topf, jagdzeit

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/wildschweins-krautfleisch-mit-petersilien-schwenkkartoffeln/>