



# 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/>