

# Wilderergulasch



## Zutaten für 10 Portionen:

4 EL Öl  
3 TL edelsüßes Paprikapulver  
100 g Mehl  
1 lt Fleischbrühe  
2 lt Buttermilch  
1 TL getrockneter Thymian  
1 TL Worcestersauce  
5 EL Weinessig  
10 Pimentkörner  
10 Wacholderbeeren  
250 g durchwachsener Räucherspeck  
2 kg Wildschweingulasch  
5 mittlere Zwiebeln  
1 TL Schwarzer Pfeffer, - frisch gemahlen  
0.5 lt Herber Rotwein

## Zubereitung:

Marinierzeit: etwa 12 Stunden. Zubereitungszeit: 15 Minuten.  
Garzeit: etwa 70 Minuten (Schnellkochtopf: 15 Minuten)

Mutige, kaltblütige Wilderer existierten früher nicht nur in der Phantasie des Volkes - als solche verschafften sich Bauern und Holzknechte oft den sonst nicht erschwinglichen Sonntagsbraten.

Die Wildschweinwürfel in eine Schüssel geben. Die Wacholderbeeren zerdrücken, mit den Pimentkörnern, dem Essig und der Buttermilch mischen und über das Fleisch giessen. Über Nacht marinieren lassen. Die Fleischwürfel dann aus der Beize nehmen und trockentupfen. Den Speck kleinwürfeln. Die Zwiebeln schälen und kleinhacken. In einem grossen Topf (oder im Schnellkochtopf) das Öl erhitzen. Die Speckwürfel darin ausbraten. Das Fleisch, die Zwiebeln, den Pfeffer, den Thymian, das Paprikapulver und die Worcestersauce zum Speck geben und unter Rühren kurz anbraten. Mit der Fleischbrühe aufgiessen und bei mittlerer Hitze in reichlich 60 Minuten (Schnellkochtopf 15 Minuten) zugedeckt weichschmoren. Das Mehl mit dem Rotwein verrühren. Die Sauce damit binden und mit etwa 4 Esslöffel durchsiebter Buttermilch abschmecken.

Das passt dazu: Semmelknödel oder Spätzli, Rosenkohl.

Als Getränk: Ein kräftiger, trockener Rotwein oder Bier.

Variante: Geben Sie vor dem Schmoren noch etwa 30 g getrocknete, über Nacht eingeweichte Steinpilze zu dem Gulasch. Diese Menge entspricht etwa 300 g frischen Pilzen.