

# DIE EINHORNERIN KOCHT

## Wildgulasch mit Kartoffelknödel

Was ist das Geheimnis dieses sensationell schmeckenden Gulaschs? Natürlich das Anbraten des Fleisches, und viele Zutaten wie Tomatenmark, Gemüse, Gewürze. Abgelöscht mit Wildfond und Rotwein – ein Genuss!



**Zubereitungszeit** ca. 60 Min.

**Kochzeit** ca. 90 Min.

**Zutaten** für 2 Portionen

### Kartoffelknödel

- \* 500 g Kartoffeln (festkochend)
- \* Salz
- \* Pfeffer
- \* Muskatnusspulver
- \* 1 Ei
- \* 60 g Speisestärke
- \* Butter

### Wildgulasch

- \* 200 g gelbe Rüben
- \* 100 g Knollensellerie
- \* 1 Zwiebel
- \* 500 g Gulasch vom Hirsch/Reh
- \* 3 EL Öl
- \* 2 EL Tomatenmark
- \* 200 ml Rotwein
- \* 500 ml Wild-Fond
- \* 1 TL Thymian
- \* 3 Lorbeerblätter
- \* 4 Wacholderbeeren
- \* 2 EL Preiselbeermarmelade

### Zubereitung

1. Gemüse putzen und kleinwürfeln.
2. Fleisch waschen und trockentupfen.
3. Öl in einem Topf erhitzen, und das Gulasch gut anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Tomatenmark dazugeben, und anschwitzen. Gemüse ebenfalls dazugeben, und weiter anbraten. Rotwein und Fond angießen.
4. Gewürze und Preiselbeermarmelade hinzufügen. Aufkochen, bei mittlerer Hitze ca. 90 Minuten mit Deckel schmoren lassen.
5. Währenddessen die Kartoffeln garkochen, pellen, und noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken. Ausgebretet auskühlen lassen.
6. Einen großen Topf mit Salzwasser erhitzen. Den Kartoffelteig salzen und pfeffern, mit Muskatnusspulver, Ei und Speisestärke vermischen. Gleichgroße Knödel formen. Diese in die das heiße Wasser geben, Herd herunterschalten, und die Knödel garziehen lassen; evt. noch etwas warmstellen.
7. Aus dem Gulasch die Fleischstücke herausnehmen, und den Sud durch ein Sieb gießen, das Gemüse durchdrücken.
8. Die Soße im Topf zur gewünschten Konsistenz reduzieren lassen, mit Salz, Pfeffer und Preiselbeermarmelade abschmecken. Fleisch einlegen, und mit den Kartoffelknödeln servieren.

**An Guadn!**