

**Wildgulasch aus dem Dutch Oven an der Salza
für ca. 14 Personen**

Korrektur

2,5 kg Reh- oder Hirschgulasch (zur Not tut's auch Rinderhüfte)
7 EL Butterschmalz
35 Perlzwiebeln ganz, geschält
350 g Möhren, grob geschnitten
200 g Staudensellerie, gewürfelt
450 g braune Champignons, geviertelt
4 TL brauner Zucker
1 Tube Tomatenmark
3/4 l Rotwein, trocken
4 EL Preiselbeeren
Salz, Pfeffer, schwarz, gemahlen
2 TL Ingwer, gewürfelt
1 1/2 Knollen Knoblauch, gewürfelt
2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian
4 TL Speisestärke
3 Gläser Rotkohl (alternativ: Apfelkompott)
42 rohe Klöße im Kochbeutel

Zubereitung im Dutch Oven mit **SEHR** wenig Oberhitze:

In einer nicht zu kleinen Pfanne das Rehfleisch portionsweise scharf anbraten.

Aus der Pfanne in den Dutch Oven geben, mit Salz und Pfeffer würzen und warmhalten.

Die Hitze reduzieren und die Zwiebeln rundherum anschwitzen. Nachdem sie etwas Farbe genommen haben, die Möhren dazugeben und mit dem braunen Zucker bestreuen und etwas karamellisieren lassen. Die geschnittenen Champignons dazugeben. Alles ca. 15 -20 Min. bei mittlerer Hitze garen und anschließend mit der Hälfte des Rotweins ablöschen. Zwischendurch den Pfanneninhalt mehrmals durchschwenken. Danach mit dem Rehfleisch zusammenführen.

Das Tomatenmark leicht anschwitzen, Preiselbeeren einrühren und mit ca. einem Viertel des Rotweins ablöschen, auf die Hälfte einreduzieren und zu dem Gulasch geben. Den restlichen Rotwein angießen. Den gewürfelten Sellerie, Ingwer und Knoblauch einrühren. In einem Gewürzbeutel Thymian und Rosmarin in dem Sud ca. 60-90 Min. bei schwacher Hitze und geschlossenem Deckel leicht köcheln lassen. 10 Min. vor Ende die Gewürze herausnehmen.

Nach Geschmack mit Speisestärke die Soße binden. Nachdem die Soße die entsprechende Konsistenz hat, nochmals abschmecken und evtl. mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Im Schmortopf servieren.

Beilagen: Klöße, Rotkohl und/ oder Apfelkompott