



BASF

We create chemistry

Wildgulasch mit Champignons und Kartoffelknödeln



150 Minuten



4 Personen



Fleisch

Zutaten

- 1 kg Wildgulasch
- 520 g Champignons
- 10 Wacholderbeeren, ganz
- 2 Nelken, ganz
- 3 Lorbeerblätter, getrocknet
- 2 EL Preiselbeeren (Glas)
- 40 g Tomatenmark
- ca. 40 ml Leitungswasser
- Balsamicoessig
- Speisestärke
- 1 Zwiebel
- Rapsöl
- Salz, Pfeffer
- 8 Kartoffelknödel

Zubereitung

- 1) Zwiebel schälen und würfeln. Champignons putzen und vierteln.
- 2) Champignons in einer Pfanne mit etwas Öl scharf anbraten und beiseitestellen.
- 3) Anschließend das Wildgulasch scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Zwiebelwürfel unterheben.
- 4) Sobald die Flüssigkeit verdunstet ist, Tomatenmark hinzugeben und mit anrösten. Nun das Gulasch mit dem Balsamicoessig ablöschen. Wacholderbeeren, Nelken und Lorbeerblätter hinzugeben, mit dem Leitungswasser auffüllen und bis zu 120 Min. auf mittlerer Stufe köcheln lassen.
- 5) Danach die Champignons und Preiselbeeren hinzufügen und das Gulasch einmal aufkochen. Anschließend die Wacholderbeeren, Lorbeerblätter und Nelken entnehmen.
- 6) Bei Bedarf kann das Gulasch mit Speisestärke abgebunden werden.
- 7) Gulasch zusammen mit den Kartoffelknödeln anrichten.

Guten Appetit wünscht die BASF Gastronomie!

Weitere Rezepte finden Sie unter gastronomie.basf.de/rezepte

Unser Küchentipp

Wacholderbeeren, Thymian, Rosmarin, Nelken und schwarzer Pfeffer dürfen zur Wildsaison in keiner Küche fehlen. Durch das Zusammenspiel der herb-würzigen, süßlichen und mild-scharfen Gewürze wird jedes Wildgericht zum Genuss.

