

Feines Gulasch nach Waidmannsart

250 g	Schalotten
1	Knoblauchzehe
1-2 EL	Butterschmalz
1 kg	Wildgulasch
2 EL	Tomatenmark
1 EL	Mehl
150 ml	trockener Rotwein
2 EL	klare Brühe
½ TL	getrockneter Rosmarin
2	kleine Lorbeerblätter
5	Wacholderbeeren
750 g	Kartoffeln
375 g	Möhren
1-2 EL	Johannisbeergelee
Salz, schwarzer Pfeffer	

Schalotten und Knoblauch schälen. Knoblauch hacken (größere Zwiebeln in Spalten schneiden).

Butterschmalz erhitzen, Fleisch darin portionsweise kräftig anbraten. Gesamtes Fleisch wieder in den Topf geben. Schalotten und Knoblauch zufügen, mit anbraten.

Tomatenmark zufügen und unter Rühren anschwitzen. Dann Mehl darüber stäuben und kräftig mit anschwitzen. Mit ½ - ¾ l Wasser und Rotwein ablöschen, aufkochen und Brühe einrühren.

Rosmarin, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren zufügen. Würzen und alles zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 1 ¼ Stunden schmoren.

Inzwischen Kartoffeln und Möhren schälen und waschen.

Kartoffeln vierteln und Möhren in dicke Scheiben schneiden.

Kartoffeln und Möhren nach ca. 45 Minuten zum Gulasch geben und mitgaren.

Wildgulasch mit Salz, Pfeffer und Johannisbeergelee abschmecken.

