

SZEGEDINER GULASCH VOM WILDSCHWEIN

Für 6 Personen

- 600 g Wildschweingulasch • 1 große Kartoffel
- 3 Zwiebeln • 2 Knoblauchzehen • 5 Wacholderbeeren • 10 schwarze Pfefferkörner • 2 Lorbeerblätter • 3 Nelken • 2 Zweige Thymian • Salz
- Pfeffer • 3 EL Schmalz • 2 EL Tomatenmark
- 1 EL edelsüßes Paprikapulver • 1 TL rosenscharfes Paprikapulver • 1 TL gemahlener Kümmel
- 250 ml Rotwein • 500 g rohes Sauerkraut
- 400 ml Fleischbrühe • 3–4 EL Crème fraîche

Kartoffel, Zwiebeln und Knoblauch schälen. Zwiebeln und Kartoffel grob, Knoblauch fein würfeln. Die Wacholderbeeren und Pfefferkörner zerdrücken. Zusammen mit den Lorbeerblättern und Nelken in einen Stoff- oder Teebeutel füllen. Den Thymian waschen und die Blätter von den Stielen zupfen.

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer gut würzen und im heißen Schmalz rundherum schön braun anbraten. Die Temperatur etwas reduzieren. Zwiebeln und Knoblauch zum Fleisch geben und anbraten. Tomatenmark hinzugeben und kurz mit anrösten. Dann süßes und scharfes Paprikapulver sowie Kümmel unterrühren. Mit dem Rotwein ablöschen. Sauerkraut, Kartoffel, Thymian und das Gewürzsäckchen zugeben. Brühe angießen und umrühren. Abgedeckt bei mittlerer Hitze auf dem Herd 1 ½ bis 2 Stunden schmoren lassen. Immer wieder gut durchrühren. Das Gewürzsäckchen entfernen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren die Crème fraîche unterrühren. **Mit Serviettenknödeln servieren.**

SERVIETTENKNÖDEL

Für 4–6 Personen

- 400 g Toastbrot • 300 ml Milch • 1 Zwiebel
- 1 EL Butter • 1 kleines Bund Petersilie
- 4 Eier • Salz • Pfeffer • Muskatnuss

AUSSERDEM: • Küchengarn

Das Toastbrot in kleine Würfel schneiden und in einen Topf geben. Die Milch kurz aufkochen und über die Brotwürfel gießen.

Die Zwiebel fein würfeln und in der Butter farblos anschwitzen. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein hacken. Beides zu der Brot-Milchmischung geben. Eier, Salz, Pfeffer und frisch geriebene Muskatnuss dazugeben und vermengen.

Die Masse auf ein nasses, gut ausgewrungenes Geschirrtuch geben. Zu einer Rolle formen, beide Enden fest mit Küchengarn zubinden. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Serviettenknödel vorsichtig hineingeben, einmal aufkochen und 20 Minuten ziehen lassen. Dann auswickeln, in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und in Butter anbraten.



HIRSCHSCHNITZEL MIT PILZGEMÜSE

Für 4 Personen

- 4 Hirschschnitzel à ca. 180 g • Salz • Pfeffer

PILZGEMÜSE: • 400 g Mischpilze • 2 Karotten • 1 kleines Stück Sellerie

- 4 Lauchzwiebeln • 1 rote Zwiebel • 1 Knoblauchzehe • 2–3 Stiele glatte Petersilie

AUSSERDEM: • Mehl zum Mehlieren • 2–3 EL Butterschmalz

Die Pilze putzen. Die Karotten und den Sellerie schälen. Zunächst in feine Scheiben, dann in Streifen schneiden. Die Lauchzwiebeln putzen, waschen und schräg in feine Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen, beides in kleine Würfel schneiden. Die Petersilie waschen, abzupfen und klein hacken.

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Die Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen. In 1 Esslöffel Butterschmalz von beiden Seiten jeweils etwa 3 Minuten braten. In Alufolie wickeln und im Backofen warmhalten.

Karotten, Sellerie und Zwiebeln in einer großen Pfanne in 1 Esslöffel Butterschmalz glasig dünsten. Pilze und Knoblauch zugeben und anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Petersilie bestreuen. Das Pilzgemüse mit den Schnitzeln auf den Tellern anrichten. **Dazu passen Schupfnudeln und Brokkoli.**