



Fotos Jannik Hennefarth

GULASCH

PÖRKÖLT - DAS ECHTE UNGARISCHE GULASCH

nach Wild Rebellen Art

VON WILDREBELL JANNIK HENNEFARTH

ZUTATEN

- > 1 kg Gulaschfleisch vom Wildschwein
- > 3–5 Zwiebeln
- > Knoblauchzehen nach Belieben
- > 200 g Tomatenmark
- > 2 rote Paprika
- > Neutrales Öl
- > etwas Zitronensaft

GEWÜRZE

- > Paprikapulver süß
- > Paprikapulver scharf
- > Salz, Pfeffer
- > Kümmel, gemahlen

BEILAGEN

- > Eierknöpfle, Nudeln oder Brot

ZUBEREITUNG

- > Gulasch vom Schwarzwild in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebeln halbieren und in Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Im Anschluss alles vermengen, etwas Zitronensaft und Salz hinzu und für 3 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.
- > Öl in der Pfanne erhitzen und die vermengten, durchgezogenen Zutaten in einer Pfanne anbraten bis sich Röstaromen am Fleisch bilden. Tomatenmark hinzugeben, karamellisieren lassen und mit Wasser ablöschen.
- > Gewürze (Paprikapulver, Pfeffer, Kümmelpulver und etwas Salz) hinzugeben und köcheln lassen.
- > So lange köcheln und gelegentlich umrühren, bis die Zwiebeln fast nicht mehr sichtbar sind und das Fleisch sich leicht mit der Gabel teilen lässt. Das kann, je nach verwendetem Fleisch zwei bis drei Stunden dauern.
- > Im Anschluss Paprika in Streifen schneiden und dazugeben und ebenfalls mitköcheln lassen. Zeitgleich die Beilage vorbereiten.
- > Anrichten und genießen

Es gibt tausende Rezepte für Wildgulasch. Hier einmal ein Basisrezept, welches sich mit allerlei Beiwerk noch verfeinern ließe.

WildRebell Marcel Martig fügt zum Köcheln beispielsweise gerne Preiselbeermarmelade und ein halbes Pfund Butter hinzu, WildRebell Samuel Golter nimmt statt Wasser zum Ablöschen gerne Glühwein.

Die tatsächliche Kochzeit hängt vom verwendeten Fleisch ab. Wildbret aus Hals, Oberschale, Hüfte und Nuss benötigt naturgemäß etwas weniger Zeit als Unterschale oder Wade.