

Koch ein

Timo Böckle

Wildgulasch

Für ca. 6 Gläser à ca. 250 ml

Zutaten

Für das Wildgewürz:

3 g Fichtennadeln (selbstgesammelt oder bestellbar im Internet)

50 g Salz

5 g Pfefferkörner, schwarz

Für das Gulasch

2 kg Rehkeule

250 g Speck, durchwachsen

1 kg Perlzwiebeln im Glas

4 g Paprikapulver edelsüß

15 g Butterschmalz

4 Knoblauchzehen

10 g Zitronenabrieb, alternativ Salzzitronen

1 L Wasser oder („Koch ein!“ Grundsoße)

Zubereitung:

1. **Für das Wildgewürz** die Fichtennadeln vom Holz zupfen oder abschneiden. Nadeln, Salz und Pfefferkörner in einen Mörser geben und fein mahlen.

2. **Für das Gulasch** das Keulenfleisch von Sehnen und Häuten befreien.

Die Fleischstücke in ca. 2 x 2 cm große Würfel schneiden.

3. Den Speck in grobe Würfel schneiden und in einem Bräter knusprig braten. Herausnehmen und beiseitestellen. Das ausgetretene Fett im Bräter lassen.

4. Butterschmalz zum Speckfett in den Bräter geben und erhitzen. Die Fleischwürfel in zwei Portionen, (nach der Videoanleitung) scharf anbraten und mit dem Wildgewürz würzen. Beide Portionen zurück in den Bräter geben.

5. Knoblauch abziehen. Mit den Perlzwiebeln zum Fleisch geben. Mit Paprikapulver bestäuben und umrühren, dabei die knusprigen Speckwürfeln zufügen.

6. Mit Wasser oder brauner Grundsoße auffüllen.

7. Das Gulasch mit Zitronenabrieb verfeinern und ca. 40 Minuten bei niedriger Hitze schmoren. Am Ende des Garvorgangs final mit dem Koch ein! Wildgewürz abschmecken.

7. Das Gulasch in sterilisierte Gläser füllen und laut Anleitung einkochen. Das Gulasch wird mit einem Einfülltrichter auf alle Gläser verteilt. Die Gläser verschließen und in einen Dampfdrucktopf geben. Diesen mit warmem Wasser befüllen, verschließen und für 60 Minuten bei 120 Grad einkochen.

Im Anschluss etwa 24 Stunden auf einem Küchentuch auskühlen lassen und am besten nach 48 Stunden erneut bei 120 Grad für 60 Minuten einkochen*

Danach überprüfen, ob alle Gläser fest verschlossen sind. Die Klammern entfernen, Vakuum prüfen und im Küchenschrank verstauen. Kühl und dunkel gelagert hält sich die Soße ca. 3-6 Monate*

*Die angegebene Haltbarkeitsdauer kann nur bei korrekter Zubereitung und richtiger Lagerung erreicht werden.

Timo's Tipp:

Dieses Gulaschrezept ist individuell einsetzbar. Es kann sowohl mit Rindfleisch, aber auch mit Schweinefleisch oder Lammfleisch zubereitet werden.

Timo's Tipp:

Im Frühling haben die Nadelbäume junge, hellgrüne Triebe. Diese sind weicher und lassen sich vollständig vermahlen. Wenn das Wildgewürz das aus festeren Nadeln hergestellt wurde, bitte nach dem Mörsern durch ein feines Sieb geben.