

Kochen

Timo Böckle

Mittwoch, den 04.11.2020

Wildgulasch mit Petersilienwurzel-Semmelknödel

Für 4 Personen

Zutaten

Für das Gulasch:

800 g Wildschweinkeule, ohne Knochen
 1 Stück Knollensellerie (ca. 120 g)
 1 Stück Petersilienwurzel (ca. 100 g)
 1 Möhre (ca. 100 g)
 3 Zwiebeln
 3 Knoblauchzehen
 4 Scheiben Speck, durchwachsen
 9 EL Rapsöl
 etwas Salz
 etwas schwarzer Pfeffer
 3 EL Tomatenmark
 500 ml Rotwein
 500 ml Johannisbeersaft, rot
 (oder eine Mischung aus Saft und Brühe)

Für die Knödel:

140 g Weißbrot (vom Vortag)
 150 g Petersilienwurzeln
 1 Knoblauchzehe
 1 Zwiebel
 300 ml Milch
 etwas Muskatnuss
 etwas Salz
 etwas schwarzer Pfeffer aus der Mühle
 2 EL Rapsöl
 2 Eigelb (Größe M)



Zubereitung:

1. **Für das Gulasch** von der Wildschweinkeule die eventuell noch aufliegende Schwarte entfernen. Fleisch in gulaschgroße Würfel schneiden und trocken tupfen.
2. Sellerie, Petersilienwurzel und Möhre putzen und klein schneiden. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und würfeln. Speck in Streifen schneiden.
3. Rapsöl in einem ofengeeigneten Schmortopf erhitzen. Die Fleischwürfel darin portionsweise bei starker Hitze unter Wenden von allen Seiten kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Fleisch aus dem Bräter nehmen. Das Wurzelgemüse nach und nach im heißen Bratfett anrösten. Sobald das Gemüse kräftig angeröstet ist, die Zwiebeln und Knoblauch zugeben und mit anrösten. Nach 3-4 Minuten das Tomatenmark einrühren und alles unter ständigem Rühren weiter anrösten. Den Speck zugeben und mit anrösten.
5. Währenddessen den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Soßenansatz zunächst mehrfach mit etwas Wein ablöschen, jeweils wieder vollständig einkochen lassen. Dann übrigen Wein und den Saft angießen.
6. Gulaschwürfel unter den Schmorsud rühren, sodass das Fleisch vollständig mit Flüssigkeit bedeckt ist. Mit Salz und Pfeffer würzen und aufkochen. Das Wildgulasch dann zugedeckt im heißen Backofen oder bei mittlerer Hitze auf dem Herd ca. 1,5 Stunden saftig schmoren.
7. **Für die Knödel** das Brot in etwa 1 cm große Stückchen schneiden. Die Petersilienwurzel schälen und in gleichmäßig feine, etwa 0,5 cm große

Stückchen schneiden. Den Knoblauch und die Zwiebel schälen und in sehr feine Würfel schneiden.

8. Die Milch in einem Topf aufkochen. Zwiebel- und Knoblauchwürfel in der Milch angaren. Dann die Mischung mit Muskat, Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken.

9. Etwas Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen, die Petersilienwurzel darin rundherum goldbraun anbraten, bis sie wie gebratene Kartoffelwürfel aussehen. Die Petersilienwurzelstückchen dann in die Schüssel zum Brot geben.

10. Die kochende Milch darüber gießen. Zugedeckt ca. 10 Minuten ziehen lassen.

11. Dann die beiden Eigelbe hinzufügen und alles gut vermischen.

12. Aus der Masse mit angefeuchteten Händen Klöße formen, zugedeckt nochmals etwa 5 Minuten ruhen lassen.

13. Reichlich Salzwasser in einem großen Topf aufkochen. Die Knödel ins kochende Wasser gleiten lassen. Die Temperatur reduzieren und die Knödel sacht siedend garen, bis sie an die Wasseroberfläche steigen.

14. Währenddessen das fertig geschmorte Gulasch nochmals abschmecken, nach Belieben offen noch etwas einkochen oder den Schmorsud mit etwas angerührtem Mehl oder Stärke binden.

15. Knödel mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, abtropfen lassen. Gulasch und Knödel anrichten. Dazu passt ein grüner Salat.