



# Wildgoulasch mit Rotwein und Maronen

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Bürgerlich – schmackig, immer wieder lecker hm...

## Zutaten

- 1 kg Wildgoulasch, küchenfertig
- (Geht mit Hirsch – Reh – oder Wildschwein)
- 1 Tütchen getrocknete Steinpilze, eingeweicht, gut ausgedrückt, grob gehackt
- 200 g gegarte Esskastanien / Maronen, vakuiert
- 500 ml brauner Wildfond oder Fleischbrühe aus dem Supermarkt
- 300 ml trockener Rotwein
- 3 -4 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 kleine Stange Porree in dünnen Ringen
- 1 - 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt nach eigenem Geschmack
- 1 EL Tomatenmark
- 2 - 3 EL Honig
- 2 EL Mehl
- 2 - 3 EL Pflanzenöl
- 1 Tl frischer Thymian und Majoran, gezupft, gehackt
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Fleisch zunächst unter fließendem Wasser waschen und wieder trocken tupfen.

### Schritt2

Bei starker Hitze in einem flachen Bratentopf mit Pflanzenöl in

### Schritt3

2 Durchgängen scharf anbraten, salzen, pfeffern, heraus nehmen.

#### **Schritt4**

Die Pilze, Zwiebeln und den Porree mit dem Knoblauch in das Bratfett geben, 1 min. anschwitzen.

#### **Schritt5**

Tomatenmark zu fügen und mit dem Rotwein ablöschen, den Bratensatz lösen, völlig reduzieren lassen.

#### **Schritt6**

Das Mehl zufügen, etwas mit schwitzen lassen und mit dem Fond und dem Pilz - Einweichwasser aufgießen.

#### **Schritt7**

Glatt rühren, „aufstoßen“ lassen und das Fleisch wieder dazu geben.

#### **Schritt8**

Bei schwacher Hitze, abgedeckt ca. 2 Stunden schön weich köcheln lassen, ev. etwas Rotwein, Fond oder Wasser nachgießen, prüfen.

#### **Schritt9**

15 min. vor Garzeit Ende die Maronen dazu geben, ca. 15 min. mit schmoren, mit dem Honig und den Kräutern abschmecken.

#### **Schritt10**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt11**

Dazu schmecken Spätzle oder Fettucini genau so gut wie Kartoffel - oder Semmelknödel.

**Rezeptart:** Wild **Tags:** honig, majoran, maronen, rotwein, steinpilze, Thymian

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/wildgoulasch-mit-rotwein-und-maronen/>