

Wildschwein - Waldpilzgoulasch mit Äpfeln und Maronen



- **Gang:**Abendessen, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 1:10 h
- **Fertig in** 1:25 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '85', 'cook_time' : '1:10 h', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4 ', 'yield' : '' });
```

Wildschweine sind die einzigen wildlebenden Vertreter der Hauschweine in Europa und haben eine außerordentlich hohe Vermehrungsrate. Besonders hoch sind die Schäden in der Landwirtschaft, wenn eine Rotte Sauen in einer Nacht einen ganzen Haferschlag oder ein Maisfeld verwüstet. Das macht eine scharfe Bejagung notwendig.

Das zarte Fleisch des Wildschweins ist nur zur Jagdsaison erhältlich, welche weitestgehend auf die kalten Herbst- und Wintermonate fällt.

Eines der wohl beliebtesten Wildschwein Rezepte ist das Gulasch. Das vorliegende Rezept bietet Ihnen durch das Zusammenspiel von Äpfeln, Waldpilzen und Maronen eine hervorragende herbstliche Variation zum klassischen Gulasch. Perfekt dazu: Butterspätzle, Polenta, Sellerie-

Kartoffelstampf oder auch Kartoffelklöße.

Zutaten

- 600 g Wildschweingulasch, küchenfertig, gewaschen, trocken getupft
- 300 g frische Waldpilze wie: Steinpilze, Steinchampignons, Pfifferlinge, geputzt, gesäubert, in Scheiben
- 1 Tütchen getrocknete Steinpilze, gestoßen (Für einen intensiven Pilzgeschmack)
- 1- 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 250 ml trockener Rotwein
- 1 El Tomatenmark
- 2 El Rapsöl
- 1 Gläschen brauner Wildfond aus dem Supermarkt
- 200 g vor gegarte, vakuumverpackte Esskastanien
- 2 säuerliche Äpfel, geschält, entkernt, in Würfeln
- 2 El Mehl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Das Goulasch salzen und pfeffern, in einem Bräter und in heißem Rapsöl scharf anbraten. Die Pilze, Zwiebeln mit dem Knoblauch dazu geben und mit dem Tomatenmark etwas glacieren.

Schritt2

Mit dem Rotwein aufgießen, fast völlig reduzieren lassen und das Mehl darüber sieben, kurz mit angehen lassen. Mit dem Wildfond und ev. etwas Wasser bedecken, rühren, das Steinpilzpulver zufügen. Ca. 60 min. schmoren lassen und prüfen.

Schritt3

In den letzten 15 min. die Maronen und die Apfelwürfel dazu geben, nachschmecken.

Schritt4

Dazu passen Butterspätzle, Polenta, Sellerie - Kartoffelstampf oder auch Kartoffelklöße.

Rezeptart: Fleischgerichte, Wild, Wildschwein **Zutaten:**Apfel, Knoblauch, Maronen, Rotwein, Steinpilze, Tomatenmark, Wildschwein, zwiebel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/wildschwein-waldpilzgoulasch-aepfel-maronen/>