



WILDGULASCH

mit Spätzle



A stylized, handwritten signature in black ink, which appears to read 'Dirk Luther'.

Dirk Luther

🔑 LEICHT

🕒 VORBEREITUNG ca. 45 MIN. + 3 TAGE MARINIEREN | GARZEIT ca. 90 MIN.

🍴 4 PORTIONEN



Das Mehl in eine Schüssel geben, Eier, Eigelbe, Salz und Muskat hinzufügen. Mit einem Holzlöffel alles miteinander vermengen. Anschließend den Teig mit dem Holzlöffel so lange kräftig schlagen, bis er große Blasen wirft.



Einen großen Topf Wasser zum Kochen bringen, Salz zugeben. Eine Schüssel mit kaltem Wasser bereitstellen. Spätzleteig in eine Kartoffelpresse füllen, langsam durchdrücken und in das kochende Salzwasser tropfen lassen.



Nach einmaligem Aufkochen schöpft man die Spätzle mit einem Schaumlöffel ab und gibt sie in das kalte Wasser.



Die Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Spätzle darin erwärmen und mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Wildgulasch mit Spätzle

ZUTATEN

WILDGULASCH

1,2 kg Wildgulasch
Salz und Pfeffer
50 g Bacon, in Streifen geschnitten
1 EL Mehl
1 l braunen Kalbsfond
2 EL rotes Johannisbeergelee
1 unbehandelte Orange
Öl zum Anbraten
2 EL ausgebratene Speckwürfel
2 EL glatte Petersilie, fein geschnitten

MARINADE

1 l Rotwein
1 Zwiebel, in Würfel geschnitten
1 Möhre, in Würfel geschnitten
1/4 Sellerie, in Würfel geschnitten
2 Thymianzweige
1 Rosmarinzweig
1 Knoblauchzehe, zerdrückt
2 Gewürznelken, zerdrückt
8 Pfefferkörner, zerdrückt
6 Wacholderbeeren, zerdrückt

SPÄTZLE

500 g Mehl
5 Eier
3 Eigelbe
Salz und Muskatnuss
50 g Butter



MARINADE Alle Zutaten zusammen mit dem Wildgulasch in eine Schüssel geben und 3 Tage abgedeckt im Kühlschrank marinieren. Durch das Marinieren wird das Fleisch würziger und mürber.

WILDGULASCH Mariniertes Fleisch zunächst in einem Sieb abtropfen lassen und zum Trocknen auf einem Tuch ausbreiten. Die Weinmarinade auffangen, einmal aufkochen und durch ein Sieb passieren, für später beiseite stellen.

In einer Bratpfanne Öl erhitzen. Das Fleisch salzen und pfeffern und bei starker Hitze von allen Seiten rasch anbraten. Fleisch in ein Sieb geben, damit das Bratfett abtropfen kann. In einem Schmortopf die durchgewachsenen Speckstreifen und die Gemüsewürfel aus der Marinade leicht rösten. Das angebratene Fleisch dazugeben, Mehl darüber streuen, durchrühren und leicht anschwitzen. Jetzt die Weinmarinade und braunen Kalbsfond angießen, alles unter Rühren aufkochen und zugedeckt bei 135°C ca. 90 Minuten schmoren lassen. Garzustand durch Anstechen des Fleisches prüfen.

Gegartes Fleisch mit einer Gabel ausstechen und in einen anderen Topf legen. Das Fett von der Sauce abschöpfen, anschließend die Flüssigkeit durch ein Sieb passieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit rotem Johannisbeergelee und etwas geriebener Orangenschale vollenden. Das Fleisch zur fertigen Sauce geben.

ANRICHTEN Das Wildgulasch auf vorgewärmten Tellern anrichten und die Spätzle dazulegen. Mit den Speckwürfeln und der Petersilie dekorieren.