



Wildschweingulasch mit Egerlingen und Haselnuss-Spätzle

Zutaten (für vier Portionen)

600 g Wildschweingulasch (Keule)
8 Wacholderbeeren
8 Pfefferkörner
2 Lorbeerblätter
1 EL brauner Zucker
100 g Zwiebelwürfel
1 EL Olivenöl
2 EL Mehl
1 EL Tomatenmark
100 ml Johannisbeersaft
400 ml Wildfond
2 EL getrocknete Cranberrys
2 EL Preiselbeeren
100 g Egerlinge

Für die Spätzle

200 g Mehl
2 Eier
1 EL gemahlene Haselnüsse
1 EL Olivenöl
Salz
Bunter Pfeffer, gemahlen

Zubereitung (circa 90 Minuten)

Wildschweingulasch mit gestoßenen Wacholderbeeren, Pfefferkörnern, Lorbeerblättern, braunem Zucker und etwas Olivenöl gut vermengen. Im Kühlschrank abgedeckt etwa drei Stunden einziehen lassen. Gulasch mit feinen Zwiebelwürfeln und allen Ingredienzen in heißem Olivenöl angehen lassen, Tomatenmark zugeben und mititerrühren. Mit Mehl bestäuben, einrühren und mit Johannisbeersaft angießen. Mit Wildfond auffüllen, aufkochen und 80 bis 90 Minuten köcheln lassen.

Egerlinge säubern, in Scheiben schneiden, kurz in heißem Olivenöl anschwanken und zum Gulasch geben. Gehackte Cranberrys, Preiselbeeren zufügen, mit einrühren und eventuell etwas nachwürzen. Mehl, Eier, etwas Olivenöl und etwas Wasser gut vermengen und zu einem zähflüssigen Teig schlagen, bis er Blasen wirft. Durch ein Lochsieb in sprudelndes Salzwasser streichen und aufquellen lassen. Mit der Schaumkelle herausnehmen, gut abtropfen lassen und in heißem Olivenöl anschwanken. Gemahlene Haselnüsse mit unterziehen, mit Salz und buntem Pfeffer würzen, auf Teller geben, das Gulasch daneben anrichten.

Nährwert pro Portion

711 kcal – 35 g Fett – 42 g Eiweiß – 62 g Kohlenhydrate – 5 BE

Dieses Gericht ist lactosefrei.