



## MEIN LIEBLINGSREZEPT 10 VON 12.

### *Frischgeflügel Götzinger*

## Götzingers Wildschweingulasch



### ZUTATEN

4 Portionen | Dauer ca. 120 Min.

1 kg Wildschweingulasch  
1 Stück Speckschwarte  
1 Zwiebel, 2 Möhren, 1/2 Bund Thymian,  
250 g. Schalotten  
2 Gewürznelken, 1/2 Zimtstange,  
1 Lorbeerblatt, 1 EL Wacholderbeeren,  
1 TL Pfefferkörner  
500 ml Rotwein, 200 ml Portwein  
2 cl Cognac, 1 EL Tomatenmark,  
2-3 EL Johannisbeergelee, 4 EL Olivenöl,  
Aceto balsamico, Salz, Pfeffer

### BITTE BEACHTEN

Das Fleisch sollte zwei Tage im Kühlschrank mariniert werden.

- 1 Zwiebeln und Möhren würfeln, gewaschenen Thymian hacken und mit den Gewürzen sowie Rot- und Portwein zum Fleisch geben. Zwei Tage im Kühlschrank durchziehen lassen. Zwischendurch umrühren.
- 2 Das Fleisch aus der Marinade nehmen und mit Küchenpapier trockentupfen. Marinade durchsieben und beiseite stellen.
- 3 Öl in einem Topf erhitzen und das Fleisch darin anbraten. Die Speckschwarte mitbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch und Speckschwarte aus dem Topf nehmen.
- 4 Das eingelegte Gemüse ins Bratfett geben und anbraten. Tomatenmark hinzufügen und mit Cognac ablöschen.
- 5 Fleisch wieder in den Topf geben und so viel Marinade hinzugeben, bis das Fleisch bedeckt ist. 30 Minuten schmoren. Die Schalotten schälen und unterheben. Das Gulasch ca. eine Stunde weitergaren. Mit Johannisbeergelee, etwas Aceto balsamico und Salz und Pfeffer abschmecken.



**Nächstes Rezept im November: Weingut Merl**