



WILDGULASCH MIT KRÄUTERSPÄTZLE UND ROTKRAUT

Winterrezept von der Jenneralm



Gulasch vom Berchtesgadener Wild

Zutaten für 4 bis 6 Personen:

- 500 g Wildfleisch (am besten Hirsch oder Reh)
- 4 Tomaten
- 1 EL Tomatenmark
- 300 ml Rotwein
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Nelke
- 1 Sternanis
- 1 TL Wacholderbeeren
- ½ TL Piment
- ½ TL Pfefferkörner
- 300 ml Gemüse- oder Rinderbrühe
- Öl zum Braten
- Salz
- Pfeffer



Zutaten vorbereiten. Dazu das Fleisch, falls am Stück gekauft, von unnötigem Fett und Sehnen befreien (parieren), in mundgerechte Stücke schneiden. Gerne etwas größer, damit sie beim langen Kochen nicht auseinanderfallen. Einen großen Topf auf den Herd setzen und erhitzen. Sobald er heiß ist, das Öl zum Braten hineingeben und ebenfalls heiß werden lassen. Das Fleisch für das Wildgulasch hineingeben und anbraten. Hier auf keinen Fall direkt rühren, nur die Fleischstücke gleichmäßig im Topf verteilen. So kann es schön anbraten und fängt nicht an zu köcheln. Sobald eine Seite gut angebraten ist, einmal vermischen und weiter braten lassen, bis das Fleisch für das Wildgulasch rundherum schön gebräunt ist.

Nun alles so lange braten bis sich am Boden wieder ein paar dunkle Stellen gebildet haben. Tomatenmark hinzufügen, alles verrühren und einen Moment anrösten. Wildgulasch mit der Hälfte des Rotweins ablöschen. Alles verrühren und einkochen lassen, bis es wieder anfängt zu braten. Diesen Schritt zwei Mal (oder öfter, je nach Belieben) wiederholen. So bekommt das Gulasch richtig schön Geschmack. Gewürze und Brühe beifügen. Mit Salz sowie Pfeffer würzen, einmal verrühren und dann für mindestens 1,5 Stunden bei geschlossenem Deckel und niedriger Hitze köcheln lassen. Wenn das Fleisch weich ist, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp:

Mit Karottenwürfeln und frischen Pfifferlingen oder Steinpilzen schmeckt das Wildgulasch noch herzhafter.

Spätzle

- 500 g Mehl doppelgriffig
- 6 Eier
- 200 ml Milch
- etwas Salz
- Petersilie

Weizenmehl in eine Schüssel geben. In der Mitte des Weizenmehls mit einem Löffel eine Vertiefung machen und in diese Vertiefung die Eier, Milch und Salz geben. Entweder mit der Hand oder einem Rührgerät/Knethaken den Teig solange schlagen, bis er sich vom Schüsselrand löst und ein zähflüssiger Teig entsteht.

Einen (großen) Topf mit Salzwasser aufkochen lassen und die Spätzle mit Hilfe einer Spätzle-Hobels oder eines Spätzle-Siebs langsam in das kochende Wasser gleiten lassen. Spätzle so lange kochen bis diese nach oben kommen und an der Oberfläche schwimmen. Die Spätzle mit einem Schaumlöffel herausnehmen. Fertige Spätzle in einer Pfanne mit heißer Butter kurz anschwemmen und mit Petersilie bestreuen.



Blaukraut

- 1 kg Blaukraut (Rotkohl)
- 50 g Schweineschmalz
- 1 Zwiebel
- 2 Äpfel
- ¼ l Orangensaft
- ¼ l Wasser
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Nelken
- 1 kleines Stück Zimtstange
- ¼ l Rotwein
- Preiselbeeren

Blaukraut putzen, waschen, Kopf vierteln, Strunk entfernen. Blaukraut hobeln oder fein schneiden. In heißem Fett gewürfelte Zwiebel, Zucker und fein geschnittene Äpfel andünsten, Blaukraut zugeben und mit Orangensaft und Wasser auffüllen, damit es eine schöne Farbe erhält.

Zehn Minuten zugedeckt dünsten. Alle Gewürze begeben und zugedeckt ca. 30 - 45 Minuten weich dünsten. Bei Bedarf heißes Wasser aufgießen. Nach Belieben mit angerührtem Mehl binden, mit Rotwein abschmecken. Mit Portwein und Preiselbeeren abschmecken.

„Gulasch vom Berchtesgadener Wild auf 1.800 Metern Höhe mit einem Traum-Bergpanorama – ich freue mich schon darauf, Euch hier in der Jenneralm kulinarisch zu verwöhnen. Und Euch zu Hause: Viel Spaß beim Nachkochen und kommt bald wieder auf den Jenner!“ Euer Josef Meneder von der Jenneralm an der Jenner Bergstation.