

Damwildgulasch

Zartes Damwildfleisch in einer herrlich würzigen und aromatischen Sauce! Auf Wunsch kann das Wildgulasch mit Sahne verfeinert werden und im Nu steht ein überaus köstliches Wildrahmgulasch bereit!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für 6 Personen

1,5 kg Damwildfleisch
2 EL Butterschmalz
3 große Zwiebeln, klein gewürfelt
1 große Karotte, klein gewürfelt
1 kleines Stück Sellerie, klein gewürfelt
2,5 EL Tomatenmark
300ml Rotwein
500ml Fleischbrühe
6 Wacholderbeeren
6 Nelken
etwas Muskat
1/2 TL Majoran
1/2 TL Zimt, gemahlen
1/2 TL Thymian
Salz
Pfeffer

5 EL Wildpreiselbeeren aus dem Glas

20g Reis- oder Maisstärke (keine Kartoffelstärke!)

Nach Geschmack: 100ml Sahne (ggf. laktosefrei)

1. Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Butterschmalz in einem Schmortopf oder Bräter erhitzen und das Fleisch portionsweise darin von allen Seiten braten, anschließend herausnehmen.
3. Nun Zwiebel, Karotte und Sellerie in den Topf geben und gut braten. Tomatenmark ebenfalls zugeben und kurz mitbraten lassen. Mit Rotwein ablöschen und den Bratensatz dabei lösen.
4. Nun die Fleischwürfel, Brühe, Wacholderbeeren, Nelken, Muskat, Majoran und Zimt zugeben, gut verrühren. Bei geschlossenem Deckel etwa 3 Stunden schmoren lassen. Immer wieder prüfen, ob noch ausreichend Flüssigkeit im Topf ist. Bei Bedarf Rotwein oder Brühe zugeben.
5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wildpreiselbeeren unterrühren.
6. Die Stärke mit wenig Wasser anrühren und unter das Gulasch rühren. Unter rühren einmal aufkochen lassen.
7. Wer mag rührt nun die Sahne unter. Das Gulasch nicht mehr kochen lassen!

Tipp: Als Beilage schmecken [Kartoffelknödel](#), [Semmelknödel](#) oder [Spätzle](#) köstlich.

Variation: Im Damwildgulasch schmecken Champignons überaus lecker! Hierzu Champignons putzen, vierteln und mit der Fleischbrühe zugeben. Nach Rezept verfahren.

Milchfrei – Tipp: Sahne durch Mandel Cuisine ersetzen.



rezepte-glutenfrei.de