

Kochen mit Klaus

Was den Franken schmeckt:

Wildschweingulasch mit Bohngemüse

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 400 g ger.Bauchspeck, 1 kg Wildschweingulasch, 6 Knoblauchzehen
- 5 Zwiebeln, 3 Möhren, 4 Lauchzwiebeln, 400 g Champignons, Pfeffer,
- 4 EL Tomatenmark, 500 ml Rotwein, 800 ml Fleischbrühe, 5 Nelken,
- 1 TL Thymian, 3 Lorbeerblätter, 8 Wacholderbeeren, 4 EL Bratensaft,
- 1 Pck. Fix f. Gulasch, dunkler Saucenbinder, Salz, 2 EL Senf,
- 100 ml Cremefine, TK-Petersilie, Bohnenkraut, 750 g TK-Bohnen

Zubereitung:

1. 1/3 Speck in Streifen, Rest in Würfel schneiden. Pilze vierteln. Zwiebeln u. Knoblauch abziehen, alles würfeln. Möhren putzen u. würfeln. Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Thymian, Nelken, Lorbeerblätter u. Beeren in ein Tee-Ei geben.



2. Speckstreifen in einem großen Topf auslassen u. herausnehmen. Fleisch im Bratfond bräunen, salzen u. pfeffern. 3/4 Zwiebeln, 1/2 Knoblauch zufügen u. mitbraten. Tomatenmark einrühren, mitbraten. Mit 300 ml Wein ablöschen u. reduzieren lassen. Möhren zugeben, Beutelinhalt einrühren, mit Brühe u. Wein verlängern. Tee-Ei zur Sauce geben. Bratensaft u. Senf einrühren, aufkochen, abgedeckt 90 Min. bei kleiner Hitze schmoren. Mit Saucenbinder dicken. 20 Min. vor Garende Speck, Lauchzwiebeln, Pilze zugeben. Cremefine einrühren.



3. Bohnen im Dampfgarer oder Salzwasser nach Angabe garen. Speckwürfel knusprig auslassen, restl. Zwiebeln u. Knoblauch zugeben, Bohnen mitbraten. Salzen u. pfeffern. Bohnenkraut unterheben.



Tipp des Chaoten: Dazu rohe Kartoffelklöße reichen.

