Ungarisches Gulasch

Zutaten

Für 4 Personen
2,4 kg rote Zwiebeln
Sonnenblumenöl
5 EL Paprikapulver, edelsüß
3 EL ungarische Paprikapaste aus der Tube
2,4 kg Wildbret aus Schulter oder Hesse
1,6 l Wildbrühe (siehe *wildundhund.de*)
6 Knoblauchzehen
1 TL Kümmel, ganz
Abrieb von 2 unbehandelten Zitronen
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Zwiebeln in Scheiben schneiden und im Sonnenblumenöl goldbraun andünsten. Nun den Paprika zugeben und ganz leicht mitdünsten. Das Wildbret in circa 3-Zentimeter-Würfel schneiden, leicht salzen und den Zwiebeln beifügen. Dann die Wildbrühe dazugießen.

Am besten gibt man den Topf nun bei 170 °C in den Backofen. Das Wildbret sollte je nach Qualität nach circa anderthalb Stunden gar sein.

Die Knoblauchzehen und den Kümmel miteinander klein hacken und mit dem Zitronenabrieb dazugeben. Kurz durchkochen lassen und je nach Geschmack mit etwas scharfem Paprika nachwürzen.

Dazu passen Pilze der Saison und Petersilienkartoffeln.

Rezept von Viktoria Fuchs, Romantikhotel Spielweg, Münstertal

Wilde Klassiker
Deutsche Küche mit Wild neu interpretiert

Weitere kreative und leckere Rezepte aus den Regionen Deutschlands finden Sie im neuen **WILD UND HUND-Exklusivheft 50 „Wilde Klassiker – Deutsche Küche mit Wild neu interpretiert“**.
Preis: 9,90 Euro,
Bestellhotline: 02604 978-777,
Artikelnummer: 01010106
wildundhund-exklusiv.de