

Bozener Wildschweingulasch in Biersauce

Kategorien: Wild, Schwein, Bier, Gäste

Zutaten für: 6 Portionen

1 1/2	kg	Wildschweingulasch
200	Gramm	Bauchspeck
750	Gramm	Zwiebeln
	Etwas	Öl
1/2	Ltr.	Dunkles Bier
1/2	Ltr.	Brühe
2	Essl.	Senf
1	Teel.	Thymian

Anleitung:

Zwiebeln grob hacken, Speck klein schneiden.

Zuerst das Fleisch und dann den Speck und die Zwiebeln in Öl anbraten. Mit dem Bier ablöschen und im zugedeckten Topf 15 min. köcheln lassen. Dann Gewürze, Senf und Brühe zugeben und nochmals 1 Stunde kochen, ab und zu umrühren.

Ist die Soße zum Schluss etwas dünn, mit ein wenig Soßenbinder oder Mondamin angerührt andicken.

Hierzu passen Semmelknödel und Salat.

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit*RK*17.08.2015
von K.H.