



WILDSCHWEINGULASCH MIT SCHOKOLADE UND BROMBEEREN

Zutaten für 4 Personen

250 g kleine Schalotten, achteln
250 g kleine, braune Champignons
2 mittelgroße Karotten
5 EL Öl
800 g Wildschweingulasch (vom Jäger oder Metzger Ihres Vertrauens)
1 TL Tomatenmark

Salz, Pfeffer, Zucker
1 EL Mehl
½ L Rotwein (Lemberger halbtrocken!)
1 Lorbeerblatt, 5 Wacholderbeeren, 1 Nelke
30 g sehr gute Zartbitterschokolade
ca. 80 g Brombeeren
1 EL gehackte Petersilie



So geht's:

- 1) Champignons putzen und mit Küchenkrepp abreiben, evtl. halbieren
- 2) Karotten waschen, schälen und sehr fein würfeln
- 3) 3 EL Öl im Schmortopf erhitzen
- 4) Fleisch portionsweise scharf anbraten und in eine Schüssel geben. Mit Salz und Pfeffer würzen
- 5) 2 EL Öl in den Schmortopf geben und Pilze darin anbraten, herausnehmen.
- 6) Schalotten und Möhren im restlichen Bratfett mit dem Tomatenmark anbraten. Salzen, pfeffern.

- 7) Fleisch wieder dazu geben, mit dem Mehl überstäuben und gute 2 Minuten anbraten.
- 8) Mit dem Wein ablöschen. Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, Nelke dazu geben und ca. 1 ½ bis 2 Stunden auf dem Herd schmoren.
- 9) Schokolade grob hacken und in der Soße schmelzen. Brombeeren dazu und etwa 10 Minuten erhitzen

Mit Petersilie bestreut zu Tisch geben.

Dazu passen schwäbische Knöpfe oder Spätzle und Rotkraut.