



Wildschwein-Edelgulasch- OnePot in Glühwein-Marinade

FORUM-CULINAIRE
Gerhard Volk KOCHSCHULE
GRILLSCHULE

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

10 g	Fichtenrauchsalz (von Forum Culinaire)
60 g	Waldhimbeere Brand Chronum, Feingeistbrennerei Fies
20 g	Balsamico-Essig mit Pfeffer
25 g	Stärkemehl
800 g	Wildschwein Edelgulasch
40 g	Rapsöl
100 g	Zwiebeln geschält
100 g	Karotten geschält
100 g	Sellerie geschält
60 g	Ketchup
40 g	Tomatenmark
1 l	Glühwein
1.2 l	Gemüse-, Geflügel- oder Kalbsfond
4	Lorbeerblätter
250 g	Hörnli
etwas	Salz, Pfeffer

GARNITUR

40 g	Petersilie, fein geschnitten
60 g	Preiselbeeren

Gerhards Genuss-Tipp:

Das Wildschwein-Edelgulasch könnt Ihr
über www.feinesfleisch.de vorbestellen!

IN DER KÜCHE: Arbeitsschritte 1 & 2 am Vortag erledigen!

1. Fichtenrauchsalz, Waldhimbeere Brand, Balsamico-Essig mit Pfeffer sowie Stärkemehl zu einer Marinade verrühren.
2. Wildschweingulasch in Stücke von ca. 1 cm Kantenlänge zuschneiden und mit der Marinade vermischen. Mindestens 8 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank marinieren.
4. Zwiebeln, Karotten und Sellerie ebenfalls in Würfel von 1 cm Kantenlänge schneiden.
5. Restliche Zutaten abwiegen und bereitstellen.

AM GRILL

1. Grill für DIREKTES Grillen bei 260-290 Grad mit Dutch-Oven vorbereiten.
2. Gebt das Rapsöl und das Gemüse in den Dutch-Oven, bei geschlossenem Deckel ca. 2-4 Minuten braten, dabei gelegentlich umrühren.
3. Jetzt das marinierte Wildgulasch zugeben, weitere 5-6 Minuten braten, damit feine Röstaromen entstehen.
4. Sind die Röstaromen da, gebt Ihr Ketchup und Tomatenmark hinzu. Gründlich verrühren, kräftig abrösten, abschließend mit Glühwein ablöschen.
6. Deckel vom Grill schließen und auf ein Drittel einkochen lassen.
7. Die Lorbeerblätter sowieden Fond eurer Wahl in den Dutch-Oven geben und bei geschlossenem Grilldeckel einmal aufkochen lassen. Damit es schneller geht, könnt Ihr den Deckel vom Dutch-Oven dazu auch auflegen.
9. Hitze im Grill auf 180-200°C reduzieren und die Nudeln beifügen. Bei geschlossenem Grilldeckel und ohne Dutch-Oven-Deckel weitere 15-20 Minuten fertig garen.
10. Das Ragout nach Geschmck mit etwas Salz und Pfeffer nachwürzen.
12. Vor dem Servieren mit Preiselbeeren und Petersilie vollenden, am besten den Dutch-Oven auf den Tisch stellen.