



Wildschweingulasch

Zutaten

- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 800 g Wildschweingulasch
- 100 ml Rotwein
- 400 ml Wasser
- 2 Beutel MAGGI Fix für Wildgulasch
- 1 Slightly heaped teaspoon Rosmarin
- 1 Slightly heaped teaspoon Thymian
- 2 EL Crème fraîche
- 1 EL Preiselbeeren a. d. Glas
- 2 EL Gin

Zubereitung

1. In einem Bräter THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Wildschweingulasch zugeben und darin anbraten.
2. Rotwein und Wasser zugießen. MAGGI Fix für Wildgulasch einrühren und zum Kochen bringen. Rosmarin und Thymian zugeben und zugedeckt bei geringer Wärmezufuhr ca. 60 Min. schmoren, dabei gelegentlich umrühren.
3. Mit Crème fraîche, Preiselbeeren und Gin (Wachholderschnaps) verfeinern. Dazu passen Spätzle oder Kartoffelklöße und Rotkohl.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	18 g
Energie	525 kcal
Fett	28 g
Protein	42 g

🕒 70 Minuten

⊕ 4 Portionen