



Wild-Gulasch

Zutaten

- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 500 g Wildgulasch
- 250 ml Wasser
- 125 ml Rotwein, trocken
- 1 Beutel MAGGI Fix für Sauerbraten
- 0,5 TL Thymian
- etwas Piment, gemahlen

Zubereitung

1. In einem Topf THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Wildgulasch darin kräftig anbraten.
2. Wasser und Rotwein zugießen. MAGGI Fix für Sauerbraten einrühren und zum Kochen bringen.
3. Thymianblättchen hacken und mit Piment zugeben. Zugedeckt bei geringer Wärmezufuhr ca. 90 Min. schmoren. Dazu schmecken Rosmarin-Kartoffeln und Feldsalat.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	9 g
Energie	289 kcal
Fett	15 g
Protein	25 g

🕒 100 Minuten

⊕ 4 Portionen