



# Wildschwein- Gulasch

OFENMEISTER

## Zutaten

---

1 kg Wildschweingulasch  
3 Karotten  
3 Zwiebeln  
1/8 Knollensellerie  
1 Esslöffel Wacholderbeeren  
3 Lorbeerblätter  
10 Feigen (getrocknet)  
300 ml Rotwein  
300 ml Fleischbrühe  
Pfeffer aus der Mühle  
Salz  
Optional:  
Schweinefleischgewürz

---

## So wird's gemacht

---

Karotten, Zwiebeln und Knollensellerie in kleine Stücke schneiden. Gemüse zusammen mit dem Fleisch in den eingefetteten Ofenmeister geben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Fleischbrühe, Wein, Feigen (klein geschnitten), Wacholderbeeren und Lorbeerblätter dazu geben.

**Backofen auf 230 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.**

Ofenmeister mit dem Deckel verschließen und auf der untersten Schiene **2:30 Std.** schmoren.

Bei Bedarf noch die Soße binden bis die gewünschte Sämigkeit erreicht ist. Dazu kaltes Wasser mit Speisestärke oder Mehl vermengen und zur Soße geben. Mit Salz & Pfeffer würzen.

Dazu passen Spätzle, Knödel oder Salzkartoffeln.  
Mit Rotkohl und Preiselbeermarmelade servieren.

**Steffi**  
EBBING kocht & backt

Hier findest Du weitere  
Rezepte  
[www.ebbing-tm.de](http://www.ebbing-tm.de)

Rezept & Bild: Beraterin Gabriele Alikin