

Wildschweingulasch mit Maronen und Äpfeln

Zutaten

(Zutaten für 4 Personen)

600 g Wildschweingulasch
3 Knoblauchzehen
50 g Ingwer
120 g Schalotten
4 EL Öl
Salz

Pfeffer
250 ml Weißwein
200 ml Wildfond
300 g Äpfel
250 g Maronen

Wildschweingulasch waschen und trockentupfen. Schalotten, Knoblauch und Ingwer schälen und sehr fein würfeln. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und das Gulasch portionsweise anbraten und aus der Pfanne nehmen. 2 EL Öl in das Bratfett geben und den Knoblauch, Ingwer und die Schalotten andünsten. Fleisch hinzufügen, salzen und pfeffern. Weißwein und Wildfond hinzugeben und eine Stunde schmoren lassen.

Äpfel schälen und in Würfel schneiden. Maronen und Äpfel nach einer Stunde zugeben. Bei Bedarf mit Weißwein und Wildfond auffüllen. Gulasch weitere 20 Minuten schmoren. Gut abschmecken.

