

"Wildschwein in Schokoladensoße"



Ein Wildschweingulasch, das eine Sünde wert ist – auch in der Fastenzeit. Mit dunkler Schokolade, einem Hauch Chili und den klassischen Wildgewürzen verbindet es mexikanische und deutsche Küche zu einer gelungenen Einheit.



Zutaten:

- 1 kg Wildschweingulasch, ersatzweise Rindergulasch
- 1 große Zwiebel, grob geschnitten
- Olivenöl*
- 1 Lorbeerblatt*
- 2 Nelken, Blüte herausgebrochen*
- 1/8 Muskatnuss, frisch gerieben*
- 3-4 Wacholderbeeren, mit der Messerseite zerdrückt*
- 2-3 getrocknete Chilischoten, entkernt und zerkleinert*
- 1 Rippe oder mehr dunkle Schokolade, zerbrochen (60-70%)*
- 0,2l Glas Rotwein*
- 0,2l Glas Wasser
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 halber Apfel in Stückchen
- 2-3 Butterkekse (Zwieback, Semmelbrösel)
- Salz
- nach Bedarf 1-2 Teel. Mascobadozucker*

*in unserem Weltladen erhältlich

Gewürze vorbereiten. Wildschweingulasch in mundgerechte Stücke schneiden, portionsweise in Olivenöl anbraten. Bei der letzten Portion Fleisch die Zwiebel mit durchrösten.

Mit Rotwein und Wasser aufgießen, salzen und die Gewürze außer dem Knoblauch hinzufügen. Auf kleinste Stufe/Flamme stellen und köcheln lassen.

Nach der halben Garzeit (45 Minuten) die Schokolade, Apfel und zerbröselte Kekse in das Gulasch einrühren. Bei Bedarf nach mehr Soße noch Rotwein und Wasser zugeben. Nach weiteren 45 Minuten Garzeit die frisch zerkleinerten Knoblauchzehen unterrühren und mit Salz abschmecken. Wem das Gulasch zu herb oder zu scharf erscheint, kann mit etwas Mascobadozucker die Soße abrunden.

Dazu passen ausgezeichnet selbst gemachte Semmelknödel oder Bandnudeln*. Ein argentinischer Rotwein* oder ein roter Bordeaux sind gute Begleiter.

Viel Freude mit diesem Rezept wünscht Ihnen

Ihr Weltladen-ZeichenDerZeit Team!