WILDGULASCH AUS DEM DUTCHOVEN

1,5 kg	Wildgulasch
1 kg	gewürfelte Zwiebeln
2	rote Paprikaschoten gewürfelt
300g	Princessbohnen halbiert
1 L	Rotwein
1 L	Wildfond
1 L	passierte Tomaten

Pfeffer, Salz, Olivenöl

Dutch Oven auf 200 Grad vorheizen, das Fleisch und die Zwiebeln darin anrösten mit der Hälfte vom Wildfond ablöschen und mit der halben Flasche Rotwein auffüllen so dass das Fleisch bedeckt ist.
Jetzt ca. 1h indirekt bei 180-200 Grad mit geschlossenem Deckel vom Dutch Oven und dem geschlossenen Grilldeckel weiterschmoren.
Dann die Passierten Tomaten dazugeben und 1h weiterschmoren.
Nach einer halben Stunde den restlichen Wildfond und den Rotwein dazugeben und eine halbe Stunde weiterschmoren.
Jetzt das restliche Gemüse dazugeben und nochmal ca. eine halbe Stunde schmoren bis alles auf die Hälfte einreduziert ist.
Abschmecken mit Salz und Pfeffer und mit Preiselbeeren und geröstetem Ciabatta servieren.

Fertig

WWW.GRILLMEISTEREI.EVENTS

COPYRIGHT BY GRILLMEISTEREI.EVENTS
SEPTEMBER 13TH, 2012