



## KOCHEN MIT WEIN – UNSER REZEPTVORSCHLAG

# Wildgulasch

### DIE ZUTATEN:

750	g	Wildgulasch
1		Zwiebel
		Öl, Pfeffer, Salz, Thymian, Majoran
3	EL	Tomatenmark
1	EL	Mehl
2		Lorbeerblätter
1	St.	Sellerie
1 / 2	l	Spätburgunder
150	g	Pfifferlinge
		Soßenbinder

### DIE ZUBEREITUNG:

Das Gulaschfleisch in heißem Öl anbraten.

Zwiebelwürfel kurz mitbraten.

Das Ganze mit Salz, Pfeffer, Thymian und Majoran würzen.

Tomatenmark und Mehl unterrühren, Lorbeerblätter u. Sellerie zugeben.  
Spätburgunder nach und nach zugießen.

Das Gulasch ca. 1 1/2 Std. schmoren lassen.

Die Pfifferlinge zugeben und mit Soßenbinder andicken.

● Zu diesem Gericht empfehlen wir Ihnen einen **Spätburgunder exclusiv**.

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Weingut

*Jakobi - Steffen*