

Gamsgulasch



Zutaten

1 kg Gamsschulter
Bratensoßenpulver für 800 ml Bratensoße
1 Tomate
0,1 l Rotwein
2 mittelgroße Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Salz
Pfeffer
Wildgewürz
4 Lorbeerblätter
6 Nelken
Öl zum Anbraten

Zubereitung

Die Zwiebel schälen, klein schneiden und in heißem Öl etwa 20 Minuten zart anbraten. Die Knoblauchzehe durch eine Knoblauchpresse drücken, die gewaschene Tomate klein schneiden und mit dem Rotwein bereitstellen. Die Gamsschulter waschen, trockentupfen, in größere Stücke schneiden und mit Wildgewürz, Salz und Pfeffer würzen.

In einem Topf das Bratensoßenpulver nach Anweisung mit Wasser anrühren, so dass 800 ml Flüssigkeit entstehen. Fleischstückchen, geschnittene Tomate, angedünstete Zwiebeln, zerdrückte Knoblauchzehe, Nelken und Lorbeerblätter zur Soße hinzugeben und alles mit einem Kochlöffel vermengen. Die Maße kurz zum Kochen bringen, 1½ Stunden bei niedriger Temperatur köcheln lassen und öfters mal umrühren.

Danach den Rotwein hinzugeben und noch eine weitere ½ Stunde köcheln lassen, ggf. den Deckel kippen, so dass etwas Flüssigkeit entweichen kann und die Soße so sämiger wird. Am Ende mit Salz und Pfeffer die Soße abschmecken.

Beilage

Bandnudel und Mischgemüse