



Berndt's Rezepte

© Berndt Germer, Haferkamp 22, 31171 Nordstemmen

www.hbgermer.de

Namibia: Wildgulasch

Für 2 Personen:

1 kg Elandantilope, ersatzweise Rehfleisch)

1 bis 2 Esslöffel Mehl

30 ml geschmacksneutrales Öl

1 Esslöffel Butter

Salz und Pfeffer

1 Knoblauchzehe

1 Zwiebel

125 ml Wasser

125 ml Rotwein

1 bis 2 Esslöffel Tomaten-Chutney

2 Esslöffel Johannisbeergelee

1 Päckchen Pilzcremesuppe

50 ml Sahne

125 ml saure Sahne

2 Karotten

5 Kartoffeln

Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden und mit dem Mehl bestäuben. Mehl gut einarbeiten. In einer beschichteten Pfanne Öl und Butter erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten anbraten. Kleingehackte Zwiebel und Knoblauchzehe hinzugeben und glasig werden lassen. Dann alles in einen Schmortopf umfüllen. Pfanne mit etwas Wasser ablöschen und Flüssigkeit zum Fleisch geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gut umrühren und nach und nach restliches Wasser und Rotwein dazugeben. Darauf achten, dass die Sauce nicht zu dick wird. Ggf. weitere Flüssigkeit zufügen.

Johannisbeergelee miteinander verrühren und zum Gulasch geben. Eine gute Stunde bei kleiner Hitze schmoren und dabei gelegentlich umrühren, damit nichts ansetzt. In der Zwischenzeit Karotten und Kartoffeln schälen und nach einer Stunde zum Gulasch geben. Weitere 30 Minuten schmoren lassen.

Die Pilzsuppe in der Sahne auflösen und zum Gulasch geben. Gut umrühren und weitere 20 Minuten garen lassen. Jetzt die saure Sahne zugeben. Nach weiteren 10 Minuten Garzeit ist das Gulasch fertig.