

# WILD KÜCHE

## Jungbräu Abensberg - Gasthof seit 1620

Außergewöhnlicher Genuss, eine angenehme Atmosphäre und herausragende Gastfreundschaft sind schon seit über 100 Jahren Familientradition im Hotel Restaurant Jungbräu in Abensberg.



## Wildschweingulasch

für 8 Personen

### Zutaten

2 kg Wildschweinschulter  
1,5 kg Zwiebeln  
4 EL Öl  
2 TL Tomatenmark  
1,5l Geflügelbrühe  
10 Wacholderbeeren  
(angedrückt)  
1 TL schwarze  
Pfefferkörner  
10 Pimentkörner  
2 Lorbeerblätter  
2 Knoblauchzehen  
(geschält u. halbiert)  
4 Scheiben Ingwer  
2 Thymianzweige  
Je 2 Streifen unbe-  
handelte Zitronen- und  
Orangenschalen  
Salz, Cayennepfeffer

### Zubereitung

Die Wildschweinschulter waschen, trocken tupfen, von groben Sehnen befreien und in 3 bis 4 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden.

Das Öl erhitzen, die Fleischwürfel bei mittlerer Hitze rundherum anbraten und wieder herausnehmen. Die Zwiebelstreifen in den Topf geben und glasig dünsten. Das Tomatenmark unterrühren und einige Minuten mitdünsten. Das Fleisch dazugeben, mit der Brühe aufgießen und knapp unter dem Siedepunkt 3 Stunden ziehen lassen.

Wacholderbeeren, Pfeffer und Piment in ein Gewürzsäckchen füllen und 15 min vor Garzeitende mit dem Lorbeerblatt in das Gulasch geben. Wenn das Gulasch fertig gekocht ist, Ingwer, Thymian, Zitronen- und Orangenschale hinzugeben.

5 Minuten ziehen lassen und anschließend das Säckchen und das Lorbeerblatt wieder entfernen.

Das Gulasch mit Salz und 2 Prisen Cayennepfeffer abschmecken.

Nach Belieben kann man das Gulasch noch mit eingeköcheltem Rotwein abschmecken.

Dazu passen Semmelknödel oder Spätzle!

Alle Kochrezepte  
auch als PDF-Download unter  
[www.jagd-regensburg.de](http://www.jagd-regensburg.de)

**Guten Appetit!**