



# Wildgulasch

## Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Wildfleisch  
(Rehkeule,  
Wildschweinkeule)
- 6 Schalottenzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 2 EL Butterschmalz
- 2 EL Tomatenmark
- 400 ml Portwein
- 500 ml Gemüse- / Wildfond
- 3 Lorbeerblätter
- 2 Nelken
- 5 Pimentkörner
- Thymian, Rosmarin
- Salz und Pfeffer
- Stärke

## Zubereitung:

Zuerst die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Wildgulasch scharf anbraten. Die Zwiebeln, Knoblauch und Tomatenmark dazugeben und mit anbraten.

Wenn sich am Boden ein Satz bildet, diesen mit Portwein ablöschen. Den Vorgang drei Mal wiederholen.

Dann mit dem Fond angießen, sodass das Fleisch bedeckt ist. Lorbeerblätter, Nelken, Piment und Kräuter dazugeben und mit dem Fleisch bei niedriger Temperatur abgedeckt schmoren lassen.

Wenn das Fleisch weich ist, mit Salz und Pfeffer abschmecken und eventuell mit Stärke abbinden.



Im Holzbackofen:  
Bei 160° C - 230° C einschießen  
Backzeit: 90 -120 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:  
Oberhitze 180° C,  
Unterhitze 180° C  
Backzeit: 90 -120 Minuten

Je niedriger die Temperatur,  
desto länger die Garzeit

# Spätzle



## Zutaten für 6 Portionen:

600 g Dinkelmehl 630  
450 g Ei (ca. 9 Eier Größe M)  
Ca. 120 g Mineralwasser  
(mit Kohlensäure)  
10 g Salz

## Zubereitung:

Mehl, Eier, Mineralwasser und Salz mit dem Rührpaddel zu einem Teig verarbeiten und mindestens 10 Minuten stehen lassen. Kochwasser erhitzen und mit Salz abschmecken.

Wenn das Wasser kocht, den Teig durch die Spätzlepresse drücken und in das kochende Wasser geben. Danach die Spätzle abseihen und in kaltem oder in Eiswasser abschrecken.

## Rührzeiten in der Knetmaschine:

1-Gang Maschine: 5 Minuten  
2-Gang Maschine: 5 Minuten schnell  
NOVA: 5 Minuten Stufe 4

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte



## Spätzlepresse „Spätzleschwob“

In zwei Varianten erhältlich  
unter: [www.backdorf.de](http://www.backdorf.de)



# Pilzragout

## Zutaten:

- 500 g verschiedene Pilze  
(Pfifferlinge,  
Champignons,  
Austernpilze,  
Kräuterseitlinge)
- 2 Schalotte
- ¼ Bund Petersilie, glatt
- ½ Zitrone ausgepresst
- 100 g Butter
- 150 ml Sahne
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung

Zuerst die Schalotten fein würfeln und in Butter anbraten. Die Pilze putzen, in grobe Stücke schneiden und mit anbraten bis die Flüssigkeit verdunstet ist.

Dann mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Sahne ablöschen. Direkt vor dem Servieren fein gehackter Petersilie darüber streuen.



Im Holzbackofen:  
Bei 320° C einschießen.  
Backzeit: 5-10 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:  
Oberhitze 320° C,  
Unterhitze 250° C  
Backzeit: 5-10 Minuten