

Wildschwein -Szegediner Art

Zutaten für 8 Personen

1,6 kg	Wildschweinschulter, entbeint und pariert
	Salz, Pfeffer, Schmalz
160 g	Räucherspeck
400 g	Zwiebeln
2	Knoblauch
80 g	Paprikapulver
1 L	heller Wildfond oder Geflügelfond
650 g	Sauerkraut
2 TL	Kümmel
80 g	Tomatenmark
200 g	Schmand
4	Tomaten
	Petersilie
	Muskat

Zubereitung

- Das Fleisch in 3 cm große Würfel schneiden und salzen und pfeffern.
- Den Speck in feine Streifen schneiden.
- Zwiebeln und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.
- In einem Bräter Schmalz erhitzen und das Fleisch in mehreren Portionen anbraten.
- Speck anbraten, Zwiebeln und Knoblauch kurz mitrösten, aber nicht bräunen.
- Fleisch wiederzugeben, Paprikapulver hinzufügen, kurz mitrösten, ohne es Farbe nehmen zu lassen.
- Anschließend alles mit 200 ml Wildfond ablöschen, den Bratensatz lösen und die Flüssigkeit reduzieren.
- Den restlichen Wildfond separat aufkochen.
- Sauerkraut und Kümmel zum Fleisch geben.
- Alles mit dem heißen Wildfond auffüllen und das Tomatenmark unterrühren.
- Das Gulasch zugedeckt, bei mittlerer Hitze, ca. 1 1/2 Stunden weich schmoren, bei Bedarf noch etwas Fond nachgießen.
- Inzwischen die Tomaten häuten, vierteln, entkernen und in feine Würfel schneiden.
- Die Petersilienblätter abzupfen und fein hacken.
- Nach Ende der Garzeit den Schmand, die Tomatenwürfel und die Petersilie unter das Gulasch rühren.
- Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.