

## Sören Anders Wildgulasch mit Serviettenknödel

Freitag, 3. November 2023  
Rezept für 4 Personen

Dauer: 1,5 Stunden  
Schwierigkeitsgrad: Mittel  
Heimatküche

### Zutaten:

Für den Serviettenknödel

150 ml	Milch
4	Brötchen vom Vortag
2	Schalotten
1/2 Bund	glatte Petersilie
1 EL	Butterschmalz
3	Eier
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle



Für das Gulasch

600 g	Wildfleisch aus der Schulter (z.B. Reh- Hirsch- oder Wildschweinschulter)
1	Zwiebel
1	Karotte
60 g	Sellerie
30 g	geräucherter Speck
2 EL	Butterschmalz
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
1 EL	Tomatenmark
1 EL	Mehl
2 EL	Balsamico
200 ml	Rotwein
1	Lorbeerblatt
1 TL	Wacholderbeeren
1 TL	Pfefferkörner
300 ml	Fleischbrühe oder Wildfond
200 g	Champignons
3 EL	Butter (davon 1 EL gut gekühlt)
25 g	Sauerrahm
etwas	Petersilie zum Garnieren

### Zubereitung:

1. Für den Knödel die Milch in einem Topf erhitzen. Die Brötchen in feine Scheiben schneiden, mit der heißen Milch begießen und ca. 20 Minuten einweichen.
2. Für das Gulasch das Fleisch parieren und in 5 cm große Würfel schneiden.
3. Zwiebel, Karotte und Sellerie schälen und in feine Würfel schneiden. Speck fein würfeln.
4. In einem Topf Butterschmalz erhitzen, die Fleischwürfel leicht mit Salz und Pfeffer würzen und von allen Seiten im Butterschmalz anbraten. Zwiebeln, Gemüsewürfel und Speck zugeben und ebenfalls anbraten.
5. Sobald alles leicht Farbe genommen hat, Tomatenmark zugeben und noch eine halbe Minute anbraten. Mit Mehl bestäuben und mit Balsamico und Wein ablöschen, gut verrühren. Lorbeerblatt, zerdrückte Wacholderbeeren und Pfefferkörner zugeben und alles ca. 50

Minuten schmoren. Immer wieder etwas Fleischbrühe zugeben, damit am Topfboden nichts ansetzt.

6. Für den Knödel Schalotten schälen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden.

7. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen, die Petersilie untermischen und dann zu den Brotscheiben geben.

8. Eier verquirlen und ebenfalls zum Brot hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut vermischen. Sollte der Teig sehr trocken sein, noch etwas Milch dazugeben.

9. Ein sauberes, gut ausgespültes Geschirrtuch auslegen und die Knödelmasse in walzenform darauf geben. Zusammenrollen, die Enden mit Küchengarn gut zubinden.

10. In einem breiten Topf Salzwasser aufkochen und die Knödelrolle darin ca. 30 Minuten pochieren.

11. In der Zwischenzeit die Pilze putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln.

12. Sobald die Fleischwürfel weich gegart sind, diese aus dem Bratensatz stechen und warmhalten.

13. Den Bratensatz durch ein Sieb passieren, die Sauce etwas einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit 1 EL kalter Butter aufmontieren. Das Fleisch wieder dazugeben.

14. In einer Pfanne in 2 EL heißer Butter die Pilze anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

15. Petersilie zum Garnieren abspülen, trocken schütteln und grob schneiden. Den gegarten Serviettenknödel vorsichtig aus dem Tuch wickeln und in Scheiben aufschneiden.

16. Serviettenknödel auf Teller verteilen. Mit jeweils etwas Gulasch, gebratenen Pilzen und je 1 TL Sauerrahm anrichten. Mit Petersilie bestreuen und servieren.

Pro Portion: 690 kcal/ 2870 kJ 37 g Kohlenhydrate, 48 g Eiweiß, 36 g Fett