

Wildschweingulasch mit Camembert überbacken

von Heiner Steger, 47929 Grefrath

Wildschweingulasch	waschen und trocken tupfen. In
Bratfett	kräftig anbraten, gehackte
Zwiebeln,	
Suppengemüse	und
1-2 EL Preiselbeeren	hinzugeben und mit
Salz,	
Pfeffer,	
Paprika,	
Lorbeerblatt	und
Nelke	würzen. Mit
Brühe oder Rotwein	ablöschen und schmoren. Bei dem fertigen Gulasch die Soße andicken, mit
Sahne oder Sauerrahm	abschmecken. Gulasch in eine Auflaufform geben, mit
Camembertscheiben	belegen und darauf
Preiselbeeren	geben. Im Backofen überbacken bis der Camembert verläuft.

Dazu passen Rotkohl oder Apfelkompott, Kartoffeln, Knödel oder Spätzle.