

Wildgulasch in Pflaumen-Vanillesauce

Zubereitet mit: Pfanni

ca. 150 min | einfach

Zutaten

für 6 Portionen

- 2 Zwiebeln
- 150 g Karotten
- 1 Petersilienwurzel
- 1 kg Wildgulasch (z.B. Hirsch oder Wildschwein)
- 3 EL Öl
- Jodsalz
- Pfeffer
- 1 EL Tomatenmark
- 500 ml Fleischbrühe oder Wildfond
- 1 Vanilleschote
- 2 Lorbeerblätter
- 3 Wacholderbeeren
- 3 Nelken
- 2 Packungen PFANNI Semmel Knödel DER KLASSIKER (6 Stück im Kochbeutel)
- 3 EL MONDAMIN Klassische Mehlschwitze, dunkel
- 3-4 EL Pflaumenmus

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	2863 kJ
Energie (Kilokalorien):	683 kcal
Fett:	31 g
davon gesättigte Fettsäuren:	11 g
Kohlenhydrate:	56 g
davon Zucker:	7,1 g
Ballaststoffe:	3,5 g
Eiweiß:	40 g
Salz:	3,6 g

Zubereitung

1. Für das Wildgulasch in Pflaumen-Vanillesauce 2 Zwiebeln, 150 g Karotten und Petersilienwurzel schälen und in Würfel schneiden.

2. 1 kg Fleisch portionsweise in einem Topf in 3 EL heißem Öl rundherum anbraten, salzen und pfeffern. Gemüse zufügen und mit anbraten. 1 EL Tomatenmark dazugeben und kurz anrösten. 500 ml Fleischbrühe zugießen. Vanilleschote aufschneiden, das Mark herauskratzen und mit den 2 Lorbeerblättern, 3 Wacholderbeeren und 3 Nelken zufügen. Wildgulasch zugedeckt bei schwacher Hitze 1½–2 Stunden schmoren lassen.

3. 2 Packungen Semmelknödel in einen Topf mit kaltem, gesalzenem Wasser geben und 10 Minuten quellen lassen. Knödel kurz sprudelnd aufkochen und bei schwacher Hitze 10 Minuten ziehen lassen. Semmelknödel herausnehmen.

4. 3 EL Mondamin Mehlschwitze einrühren und 1 Minute kochen lassen. Wildgulasch mit Salz, Pfeffer und 3-4 EL Pflaumenmus abschmecken. Semmelknödel zum Wildgulasch in Pflaumen-Vanillesauce servieren.

Tipps zu diesem Rezept

Wildgulasch zusätzlich mit Zimt abschmecken. Dazu passt Rotkohlgemüse.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 30 min Kochzeit: 120 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen