

Wildgulasch mit Kartoffel-Kräuter-Waffel

Zubereitet mit: Knorr

ca. 120 min | einfach

Zutaten

für 4 Portionen

- 400 g Wildfleisch (z. B. Hirsch, ersatzweise Rind- oder Schweinegulasch)
- 3 EL Pflanzenöl
- 1 Beutel KNORR Fix Gulasch
- 190 g Silberzwiebeln (1 kleines Glas)
- 200 g Kartoffeln
- 60 g Weizen Mehl Type 550
- 3 g Natron
- 50 g Margarine oder Butter
- 1 Ei (Größe M)
- 1/2 TL Jodsalz
- 4 EL gemischte Kräuter (Petersilie, Estragon, Schnittlauch, Kerbel)
- 300 g frischer Rotkohl
- 1 säuerlicher Apfel
- 11/2 EL Himbeeressig
- 2 TL Agavendicksaft
- 300 g Waldpilze (z. B. Pfifferling, Steinpilz, Maronenröhrling, Austernseitling)
- Pfeffer

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	2429 kJ
Energie (Kilokalorien):	581 kcal
Fett:	33 g
davon gesättigte Fettsäuren:	7,9 g
Kohlenhydrate:	39 g
davon Zucker:	16 g
Ballaststoffe:	9 g
Eiweiß:	28 g
Salz:	2,9 g

Zubereitung

1. Fleisch in Würfel schneiden. 1 EL Öl in einem Topf erhitzen und das Fleisch portionsweise rundherum anbraten. 400 ml Wasser zugießen, Knorr Fix Gulasch einrühren und aufkochen. Zugedeckt bei schwacher Hitze 1 1/2 Stunden schmoren. Ab und zu umrühren. Kurz vor Ende der Garzeit die Silberzwiebeln zufügen.

2. Kartoffeln schälen und in kochendem Wasser ca. 20 Minuten garen. Kartoffeln abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Kartoffelpüree abkühlen lassen. Mehl mit Natron mischen. Margarine oder Butter schmelzen. Alles zusammen mit dem Ei, Salz und den Kräutern unter das Püree mischen. In 4 Portionen teilen und in einem Brüsseler Waffeleisen backen.

3. Für den Rotkohlsalat Rotkohl in feine Streifen schneiden. Apfel entkernen und in feine Stifte schneiden. Essig mit Agavendicksaft verrühren und mit Rotkohl und Apfel mischen.

4. Pilze putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. In einer Pfanne in 2 EL Öl braten. Mit etwas Pfeffer würzen.

5. Jeweils etwas Rotkohlsalat auf einen Teller geben. Kartoffelwaffel daraufgeben und etwas Wildgulasch darauf anrichten. Waldpilze darüber verteilen.

Zubereitungszeiten des Rezepts
Vorbereitungszeit: 30 min Kochzeit: 90 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