

**„Klassiker mit Pfiff“  
– wie ihr’s euch gewünscht habt!“**

**Rezept Nr. 1:  
Järgergulasch  
mit Pilzen & Zwiebeln**



# JÄGERGULASCH

## MIT PILZEN & ZWIEBELN



Aus dem Wald auf den Teller  
– Jägergulasch Schritt für Schritt

# JÄGERGULASCH MIT PILZEN & ZWIEBELN

*Mit Wildschwein,  
ordentlich Pilzen  
und richtig Geschmack*



## **Zutaten (für ca. 4–6 Portionen):**

- 1 kg Wildschwein, in grobe Würfel**
- 2 große Zwiebeln, grob geschnitten**
  - 500 g Champignons, geviertelt**
- 2 EL Butterschmalz oder neutrales Öl**
  - 1 EL Tomatenmark**
  - 1 TL Senf**
  - 1 TL Paprikapulver, edelsüß**
  - 1/2 TL Thymian (gerebelt)**
  - 1/2 TL Majoran**
  - 2 Lorbeerblätter**
  - 3–4 Wacholderbeeren**
  - Salz & Pfeffer**
- 500 ml Wildfond oder kräftige Brühe**
  - Optional: 1 Schuss Sahne oder 1 TL Preiselbeeren**

# Zubereitung:

---

- 1. Fleisch in heißem Butterschmalz portionsweise kräftig anbraten – dann rausnehmen.**
- 2. Zwiebeln im Bratfett goldbraun rösten.**
- 3. Tomatenmark, Senf, Thymian, Majoran, Lorbeer, Wacholder, Salz & Pfeffer dazu – kurz anrösten.**
- 4. Mit Fond ablöschen, Paprikapulver direkt einrühren (nicht mitrösten, sonst wird's bitter oder nur ganz kurz).**
- 5. Fleisch zurück in den Topf, alles gut vermengen, Deckel drauf – ca. 90 Minuten bei kleiner Hitze schmoren.**
- 6. Pilze separat in einer Pfanne anbraten und nach etwa 60 Minuten zum Gulasch geben.**
- 7. Nach Geschmack mit Sahne oder Preiselbeeren abrunden und nochmal abschmecken.**

## **“Järgergulasch mit Wildschwein”**

**- und am Ende ein Trick:  
leicht andrücken, damit's richtig aufzieht.**

- **1 TL Preiselbeeren + 1 TL Apfelessig  
→ gibt Tiefe, Frische & Balance**

**Dazu passt:  
Stampfkartoffeln, Spätzle,  
Polenta oder einfach gutes Bauernbrot.**

---

**“So schmeckt der Wald.  
So koche ich.“**

