

# Wildgulasch „Ungarisch“

für 4 Personen

- 1,2 kg Zwiebeln
- 1,2 kg Rehfleisch aus der Schulter oder Wildschwein ohne Knochen
- Salz
- weißer Pfeffer aus der Mühle
- 100 ml Sonnenblumenöl
- 3 EL Paprikapulver edelsüß
- 3 Knoblauchzehen
- 1/2 TL Kümmel
- Abrieb von einer Zitrone
- scharfes Paprikapulver

Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. Das Fleisch in etwa 3 Zentimeter große Würfel schneiden, gut salzen und pfeffern.

Sonnenblumenöl in einen Bräter gießen, die Zwiebeln darin goldbraun andüsten. Paprika edelsüß darüber stäuben und ganz leicht mitdünsten. Das Fleisch zugeben, kräftig anbraten und mit Wasser auffüllen.

Bei 180 Grad im Backofen etwa 1½ Stunden schmoren.

Die Knoblauchzehen schälen, fein hacken und Kümmel und Zitronenabrieb dazugeben. Kurz aufkochen lassen und je nach Geschmack mit etwas scharfem Paprika nachwürzen.

**Beilage:** Spätzle (WuH 17/2010)

## Wild – Die große Wildkochschule

Das Kochbuch zu den WuH-Rezepten von Karl-Josef Fuchs. Regionales und Saisonales kreativ kombiniert. 200 Seiten, 39,90 €. Bestell-Nr. 100 104 51

Erhältlich beim Paul Parey Zeitschriftenverlag, kostenlose Bestell-Hotline: 0800/7 28 57 27 (Inland) Mo.-Fr. 8 bis 18 Uhr. Aus dem Ausland: 00 49/26 04/9 78-777. E-Mail: kundenservice.shop@paulparey.de

