

## Wildschweingulasch mit Spätzle

### Zutaten:

1kg Wildschweingulasch	5 Wacholderbeeren
3 Zwiebeln	2 Lorbeerblätter
100g Speck	400 ml Wildfond(Glas)
4–5 EL Öl	400 ml Rotwein
Salz, Pfeffer	4 Stiele Petersilie
Zucker	350 g Pfifferlinge
1 EL Paprika, edelsüß	150 g Schmand
2 TL getrockneter Thymian	4 EL Preiselbeeren (Glas)

### Zubereitung

- Fleisch trocken tupfen.
- Zwiebeln schälen und würfeln.
- Speck würfeln. 2–3 EL Öl in einem Bräter erhitzen.
- Fleisch darin portionsweise rundum kräftig anbraten. Gesamtes Fleisch wieder in den Bräter geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Speck und Zwiebeln zum Fleisch geben und ca. 2 Minuten mitbraten. Paprikapulver, Thymian, Wacholder und Lorbeer zufügen. Mit Wildfond und Rotwein ablöschen und aufkochen.
- Gulasch mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen, ca. 2 Stunden zugedeckt schmoren.
- 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Pilze darin kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Kurz vor Ende der Garzeit unter das Gulasch mischen.
- Schmand und Preiselbeeren unterrühren. Gulasch nochmals abschmecken.

## Spätzle

### Zutaten:

250g Mehl	125ml Wasser
4 Eier	1EL Butter
1 TL Salz	

### Zubereitung:

1. Aus Mehl, Eiern, Salz und kaltem Wasser einen glatten, zähflüssigen Teig herstellen. Diesen zehn Minuten ruhen lassen.
  2. Anschließend den Teig durch eine Spätzlepresse in reichlich kochendes Salzwasser drücken.
- Steigen die Spätzle an die Oberfläche, sind sie gar.  
Mit einem Schaumlöffel herausnehmen, abtropfen lassen und sofort in einer Pfanne mit heißer Butter schwenken.