Wildschweingulasch aus dem Dutch Oven

Zutaten Blaukraut:

- 1 kg (etwa 1/2 Kohlkopf) frischer Rotkohl
- 1 Apfel
- 50 g Butter
- 2 EL brauner Zucker
- 4 Gewürznelken
- 2 Lorbeerblätter
- 3 Wacholderbeeren
- 6 Körner Piment
- 100 ml Rotwein
- 100 ml trüber Apfelsaft
- 1 TL gekörnte Brühe
- Salz
- 1 Schuss Essig

Zutaten Gulasch:

- 1 kg Wildschweingulasch
- 200 ml Sahne
- 4 gewürfelte Zwiebeln
- 1/2 L Rotwein, fruchtig
- Zitronensaft
- 1 Zimtstange
- 6 Gewürznelken
- Pfeffer und Salz
- Koriander (Pulver)
- Paprikapulver
- 1/2 L Fleischbrühe
- etwas Öl

Zubereitung:

1. Der halbe Kohl wird nochmal in viertel geschnitten und das äußerste Blatt wird entfernt.
2. Dann schneide ich den Strunk heraus und kann den Kohl so in feine Streifen schneiden. Nun muß nur noch der Apfel ohne Kerngehäuse in kleine Würfelchen gehackt werden und es kann am Topf weitergehen.
3. In diesem bringe ich die Butter zum schmelzen, bis sie schäumt und streue dann den braunen Zucker hinein. Sobald dieser geschmolzen und mit der Butter verbunden ist, karamellisiere ich die Apfelstücke im Topf für ein paar Minuten.
4. Sobald alles etwas Farbe genommen hat, kommt noch der Rotkohl in den Topf. Diesen werde ich nun nur kurz mit andünsten.
5. Jetzt gebe ich noch alle Gewürze und Flüssigkeiten dazu und lasse alles auf kleiner Stufe abgedeckt für die nächsten 2 – 3 Stunden köcheln.
6. Als nächstes gehe ich nach draußen und bereite alles für den Dutch Oven vor. Meinen Anzündkamin habe ich zu etwa 3/4 gefüllt und glühe diesen nun durch.
7. Sobald der Dutch Oven, in meinem Fall heute die K8 von Petromax, vorgeheizt ist, gebe ich etwas Öl hinein und dünste mir die Zwiebelwürfel an.
8. Sind diese glasig, brate ich das Gulasch rundherum schön an, dass auch dieses etwas Farbe und somit Röstaromen bekommen kann.
9. Wenn das geschehen ist, gebe ich die Gewürze und Flüssigkeiten in den Dopf und koche alles auf. Mit den Gewürzen kann man natürlich seinem Geschmack entsprechend umgehen. Ich habe etwas weniger verwendet, um später lieber abzuschmecken. Den Rotwein gebe ich auch noch nicht ganz mit rein, mit dem gieße ich ab und zu nach.
10. So lasse ich alles ohne Deckel des Dutch Oven etwa eine halbe Stunde vor sich hinkochen, damit die Flüssigkeiten etwa auf die Hälfte einreduzieren können.
11. Jetzt gebe ich den restlichen Wein in den Dutch Oven und lasse alles eine weitere Stunde kochen.
12. Nach insgesamt 1,5 Stunden habt ihr ein wunderbares Gulasch.

Viel Spaß beim anschauen, nachmachen und genießen,

euer Andy