KIKKOMAN

Wildschweingulasch

Gesamtzeit **180 Min.** **180 Min.** Vorbereitungszeit

Nährwertangaben (pro Portion):
1.360 kJ / 325 kcal

Fett: **13 g** Eiweiß: **33,8 g**
Kohlenhydrate: **12 g**

ZUTATEN

4 Portion(en)

600 g	Wildschweingulasch
2 EL	Speiseöl
3	Zwiebeln
50 g	Speckwürfel
2 EL	Tomatenmark
4	Tomaten
9 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
100 ml	Rotwein
2	Wacholderbeeren
2	Nelken
	frisch gemahlener Pfeffer

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Wildschweingulasch in erhitztem Öl anbraten.

Schritt 2

Zwiebeln abziehen, würfeln, und mit den Speckwürfeln zu dem Fleisch geben, ebenfalls anbraten. Tomatenmark zufügen und kurz anrösten.

Schritt 3

Tomaten waschen, halbieren, Stielansatz und Kerne entfernen, Tomaten in Würfel schneiden, zu dem Gulasch geben und andünsten. 400 ml Wasser, sechs Esslöffel Sojasauce, Rotwein, Wacholderbeeren und Nelken dazugeben und abgedeckt ca. 90 Minuten garen. Wacholderbeeren und Nelken entfernen.

Schritt 4

Gulasch nach Wunsch mit Saucenbinder andicken, mit restlicher Sojasauce und Pfeffer abschmecken und nach Wunsch mit Spätzle und kleinen Bratäpfeln servieren.