KIKKOMAN

Wildschwein-Gulasch

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

Schritt 2

Tomaten waschen, halbieren, Stielansatz und Kerne entfernen, Tomaten in Würfel schneiden, zu dem Gulasch geben und andünsten.

Schritt 3

400 ml Wasser, sechs Esslöffel Sojasauce, Rotwein, Wacholderbeeren und Nelken dazugeben und abgedeckt ca. 150 Minuten garen.

Schritt 4

Wacholderbeeren und Nelken entfernen. Gulasch nach Wunsch mit Saucenbinder andicken, mit restlicher Sojasauce und Pfeffer abschmecken und mit Spätzli und kleinen Bratäpfeln servieren.