

Das kleine Hotel mit der großen Gemütlichkeit!



Wolpertinger-Gulasch für 4 Lüüt

- 800g Gams-, Hirsch-, Steinbock oder Rehschulter, vom Metzger in Gulasch geschnitten
 - Je 200g Zwiebeln, Karotten und Sellerie
 - 3 Knoblauchzehen
 - 100g Speck
 - ½ l Rotwein
 - 1 l Brühe
 - 5 EL Preiselbeermarmelade
 - Majoran, Rosmarin, Thymian, Lorbeerblatt, Wachholderbeeren
 - Salz, Pfeffer, Butterschmalz
 - 5-10g Speisestärke
-
- 200g Mehl
 - 2 EL Milch
 - 3 Eier
 - Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss, Butter
-
- 3 Äpfel, Jonagold oder Boskoop
 - 100g Preiselbeeren, frisch oder aus der Tiefkühltruhe
 - 25g Zucker
 - 0,1 l Apfelsaft

Für den Ansatz Zwiebeln, Speck und Knoblauch fein würfeln und in einer großen Pfanne in Butterschmalz glasig dünsten, dann mit etwas Rotwein ablöschen und die Speckzwiebel in einen Topf umlehren. In derselben Pfanne anschließend das Gulaschfleisch in Butterschmalz rundum scharf anbraten, kräftig salzen, mit einem Schuss Rotwein den Bratensatz ablöschen und alles zu den Speckzwiebeln in den Topf geben. Das Gulasch mit dem restlichen Rotwein und ½ l Brühe aufgießen. Mit einer ordentlichen Prise frisch gemahlener Pfeffer, 2 Lorbeerblättern, 3 zerdrückten Wachholderbeeren und je einen Zweig Rosmarin, Thymian und Majoran würzen.

**Viel Freid biim Chocha ond an Guata!
Bis nächst's mal - eibe Familie Riezler**

www.walserstuba.at
info@walserstuba.at

Das kleine Hotel mit der großen Gemütlichkeit!



Das Gulasch aufkochen und auf kleiner Flamme ca. 2 Stunden weich kochen – falls nötig Rotwein oder Brühe an giessen. Zwischendurch die Karotten und den Sellerie schälen, ebenfalls fein Würfeln und in Butterschmalz rundum anrösten. Wenn das Gemüse eine goldgelbe Farbe angenommen hat, die Preiselbeeren einrühren und das ganze beiseite stellen.

Wenn das Gulasch weich ist, das Fleisch aus der Soße nehmen und die Gewürze entfernen. Die Soße mit dem Zauberstab mixen, die Speisestärke mit etwas Rotwein anrühren und die Soße damit leicht binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und durch ein Sieb passieren. Jetzt das Karotten-Selleriegemüse in die Soße geben und ca. 5-10 min. weich kochen. Vor dem Servieren das Gulaschfleisch in die heiße Soße geben, nochmals kurz aufkochen und ein letztes mal abschmecken.

Für das Preiselbeerkompott den Zucker in einer Pfanne karamellisieren und mit dem Apfelsaft ablöschen. Die Äpfel vom Kerngehäuse befreien und in feine Würfel schneiden. Sobald sich alle Zuckerklumpen aufgelöst haben, die Apfelwürfel in die Karamellsoße geben und einmal kräftig aufkochen. Jetzt die Pfanne vom Feuer nehmen und die Preiselbeeren vorsichtig in das Kompott mischen. Nicht zu fest rühren, damit die Preiselbeeren nicht platzen.

Für die Spätzle in einem Topf leicht 3 l Wasser zum Kochen bringen. Aus dem Mehl, den Eiern und der Milch einen glatten Teig herstellen, dabei solange schlagen, bis der Teig Blasen wirft. Mit einem Moccälöffel Salz, einer Prise weißem Pfeffer und Muskatnuss würzen. Den Spätzleteig durch den Spätzlehobel ins stark wallende Salzwasser hobeln und einmal kräftig aufschäumen lassen. Entweder abschrecken und später erwärmen oder gut abtropfen lassen und mit ca. 40g Butter anschwemmen.

**Viel Freid biim Chocha ond an Guata!
Bis nächst's mal - eibe Familie Riezler**

www.walserstuba.at
info@walserstuba.at

Das kleine Hotel mit der großen Gemütlichkeit!



Beim Anrichten das Preiselbeer-Apfelkompott erwärmen und über das heiße Gulasch geben. Die vorbereiteten Spätzle in Butter anschwenken und in einer extra Schüssel servieren.



Wir servieren zum Wolpertinger-Gulasch ein leichtes Rotweincuvée:
K+K Cuvée, Weingut Kirnbauer, Mittelburgenland,
Vinothekepreis zum Mitnehmen € 8

**Viel Freid biim Chocha ond an Guata!
Bis nächst's mal - eibe Familie Riezler**

www.walserstuba.at
info@walserstuba.at