

# Rotwildgulasch im Backofen

## Zutatenliste:

1,1kg	Rotwildgulasch
300g	Zwiebeln
200g	Gelbe Rüben
1	Knoblauchzehe
100g	Tomaten
1 EL	Tomatenmark
100g	Braune Champignons
20g	Mehl
1 ½ EL	Paprika süß
½ EL	Paprika scharf
	Salz, Pfeffer
1	Nelke
2	Wacholderbeeren
2	Lorbeerblätter
30g	Butterschmalz (zum Anbraten)
200ml	Wildfond
350ml	Rotwein



## Zubereitung:

1. Mehl, Paprikapulver (süß und scharf) mischen. Zwiebeln, gelbe Rüben, Tomaten und Champignons mittelgrob würfeln. Knoblauchzehe fein reiben.
2. In 2-3 cm große Rotwildfleischstücke in einem Schmortopf portionsweise auf dem Herd scharf anbraten. Dabei Fleisch leicht salzen und pfeffern.
3. Entstandene Röstaromen durch das Anbraten von Tomatenmark & Zwiebeln lösen. Wenn die Zwiebeln Farbe genommen haben die Champignonwürfel dazugeben. Wenn diese leicht angebraten sind, die gelben Rüben und Tomatenwürfel und Knoblauch ebenfalls zugeben.
4. Angebratenes Fleisch in eine Schüssel geben. Nachdem das gesamte Fleisch angebraten wurde, das Mehl-Paprikapulver-Gemisch über das Fleisch geben und alles gut durchmischen. Das bemehlte und gewürzte Fleisch wieder in den Topf geben.
5. Alles gut durchmischen und mit 1/3 des Rotweins ablöschen. Den Rotwein einreduzieren lassen. Ein weiteres 1/3 dazugeben und wieder einreduzieren lassen.
6. Wildfond aufgießen, bis Fleisch und Gemüse mit Flüssigkeit bedeckt sind. Deckel darauf und in den auf 180°C Umluft vorgeheizten Ofen hineinstellen.
7. Stündlich umrühren und mit verbleibendem Wildfond und Rotwein aufgießen.
8. Nach 3 Stunden ist das Gulasch fertig. Die Flüssigkeit sollte eine sämige Konsistenz haben. Es kann final nach Belieben abgeschmeckt werden.

Dazu gekochte Kartoffeln, Nudeln oder Brot servieren.