



**FEINHEIMISCH**

*Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.*

# Wildgulasch mit Kartoffeln und Wildfrühlingsrollen

## Zutatenliste



1 Rehkeule mit Haxe

### Wildgulasch:

1 Zwiebel

1 große Karotte

1 Knollensellerie

500 ml Rot- oder Glühwein

2 EL Tomatenmark

500 g Kartoffeln, festkochend

### Wildfrühlingsrollen

1 kleiner Spitzkohl

1 große Karotte

1 Zwiebel

30 ml Sojasoße

Sesamöl

Frühlingsrollenblätter (Fertigprodukt)

1 Eigelb

Frittieröl

2 EL Schmand

1 TL Sesamsaat

## Zubereitung Wildgulasch

- 1 Haxe am Kniegelenk von der Keule trennen. Die Haxe wird für die Frühlingsrolle und die Keule für das Wildgulasch verwendet.
- 2 Das Fleisch der Keule in etwa daumengroße Stücke schneiden und scharf in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten.
- 3 Zwiebeln schälen und fein würfeln. 1 Karotte putzen, schälen und würfeln, Knollensellerie schälen und würfeln.
- 4 Zwiebelwürfel zum Fleisch in die Pfanne geben und glasig werden lassen. Karottenwürfel, Selleriewürfel und 2 EL Tomatenmark dazugeben. Kurz anbraten. Mit Rot- oder Glühwein ablöschen. Alles 1,5 – 2 Stunden simmern lassen.
- 5 Kartoffeln schälen, waschen, schneiden und in Salzwasser ca. 20 Minuten kochen, bis sie gar sind.
- 6 Gulasch mit ca. 100ml Brühe auffüllen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wer es flüssiger mag, nimmt mehr Brühe. Nach Belieben mit Speisestärke abbinden.



**Adresse:**  
FEINHEIMISCH  
Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.  
KIWI-Tower | Am Kiel Kanal 2  
24106 Kiel

**Kontakt:**  
Tel.: +49 (0) 431 | 98 65 48 77  
Mail: [info@feinheimisch.de](mailto:info@feinheimisch.de)  
Web: [www.feinheimisch.de](http://www.feinheimisch.de)

**FEINHEIMISCH**  
♥ REGIONAL



**FEINHEIMISCH**

*Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.*

# Wildgulasch mit Kartoffeln und Wildfrühlingsrollen

## Zubereitung Wildfrühlingsrollen

- 1** Haxe am Kniegelenk von der Keule trennen. Die Haxe wird für die Frühlingsrolle und die Keule für das Wildgulasch verwendet.
- 2** Haxe in einem großen Topf mit Wasser bedecken, aufkochen. Abschnitte von Karotten und ggf Sellerie sowie Knochen dazugeben. Wenn Schaum entsteht, diesen abschöpfen. Haxe etwa 1 Stunde kochen lassen. Brühe nicht wegschütten!
- 3** Eine Karotte in dünne Streifen schneiden. Spitzkohl in dünne Streifen schneiden. Beides in Sesamöl 2-3 Minuten anschwitzen. Mit Sojasoße ablöschen, aus der Pfanne nehmen.
- 4** Fleisch der Haxe grob zerpfücken. In einer Pfanne anbraten. Spitzkohl und Karotten dazugeben.
- 5** Blätter des Frühlingsrollenteigs voneinander trennen. Je ein Rechteck flach ausbreiten, ca einen EL Fleisch-Gemüsemischung in die Mitte geben. Erst die Seiten, dann von unten einschlagen und straff aufrollen. Offene Kante mit Eigelb (ggf mit Wasser) bestreichen und festdrücken.
- 6** Rollen in heißem Öl (Fritteuse oder Topf) 2-3 Minuten gold-gelb frittieren, dabei einmal wenden.
- 7** Für den Dip 2 EL Schmand mit etwa 1 EL Sesam verrühren. Frühlingsrollen schräg anschneiden und mit Dip anrichten.



**Adresse:**  
FEINHEIMISCH  
Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.  
KIWI-Tower | Am Kiel Kanal 2  
24106 Kiel

**Kontakt:**  
Tel.: +49 (0) 431 | 98 65 48 77  
Mail: [info@feinheimisch.de](mailto:info@feinheimisch.de)  
Web: [www.feinheimisch.de](http://www.feinheimisch.de)

**FEINHEIMISCH**  
♥ REGIONAL