

Gamsgulasch (vom Belchen)

Rezept für 8 Personen

Zutaten:

1,5 kg	Gamsgulasch
200 g	Bauchspeck geräuchert.
800 g	Zwiebeln
1	Knoblauchzehe gepresst
250 g	Bratbutter
	Salz
	Pfeffer
1	kleine Paprika
2 EL	Tomatenmark
	Wachholderbeeren
1	kleine Tafel Bitterschokolade
2	Zweige Rosmarin
	Tymian
	Lorbeerblätter
1	Flasche Burgunder
2 l	Wildfond
	Butter (Mehlbuter)



Zubereitung:

Speck nicht zu fein würfeln mit Bratbutter anbraten (bis braun), dann den Speck beiseitelegen.

Gams in Portionen anbraten, leicht braun. (Salz erst zum Schluss!) dann rausnehmen, Zwiebeln schneiden und anbraten (leicht bräunen).

Fleisch, Speck und Zwiebeln in einen Bräter geben, und mit dem Burgunder ablöschen.

Würzen, mit Pfeffer, Salz evtl. kleine Paprika, Tomatenmark und Wachholderbeeren., 2 Zweige Rosmarin und Thymian dazu Lorbeerblätter, zusammenbinden und in den Bräter legen. Mit Wildfond auffüllen, nicht ganz bedecken. Die Bitterschokolade dazugeben. Deckel drauf und bei mittlerer Hitze 1,5 bis 2,0 Std. schmoren lassen.

1/4 Std. vor Ende zwei Daumengrosse Stücke Mehlbuter einrühren (um die Sauce zu binden) die Knoblauchzehe mit der Presse dazugeben.