

Unser  
Genusstipp  
für Sie\*

# Flechtsig

Verantwortungsvoll genießen.



## **Wildgulasch mit Quitten** // Für 4–6 Portionen

1000 g Wildfleisch (Hirsch, Reh) in grobe Würfel geschnitten, Olivenöl oder Butterschmalz, 4–5 mittelgroße rote Zwiebeln und 3 Knoblauchzehen (fein gehackt), 2 EL Quittengelee, 750 g Quitten, 3 Lorbeerblätter, 1 TL Piment, 1 TL Wacholder, Meersalz, 2 Zweige Rosmarin, frisch gemahlener Pfeffer, Crème fraîche zum Abschmecken, ca. ½ l Wildfond, 1 Glas Portwein

### **Kamen**

Oststraße 17  
59174 Kamen  
02307 102 85

### **Bergkamen**

Schulstraße 48  
59192 Bergkamen  
02307 60613

\* Rezept exklusiv  
von Meas Cucina,  
Schwerte

Quitten vorbereiten: Mit einem Tuch abreiben, vierteln und schälen, das Kerngehäuse entfernen.  $\frac{3}{4}$  der Menge in grobe Würfel schneiden,  $\frac{1}{4}$  in kleine Würfelchen zum Garnieren zur Seite stellen. Rosmarin abstreifen und fein hacken. Die Hälfte zum Garnieren aufbewahren. Piment und Wacholderbeeren andrücken. Das Fleisch im Öl braun anbraten und zur Seite stellen. Die Zwiebeln und Knoblauch ins Fett geben, ebenfalls anbraten. Das Fleisch wieder dazugeben (mit etwas Fond angießen). Mit den Quitten, Portwein und Gewürzen alles zurück in den Topf und bei schwacher Hitze, öfter umrühren, ca. 1–2 Stunden schmorren lassen. Die Quittenwürfelchen in Butterschmalz knusprig braten und zum Garnieren aufbewahren.

Vor dem Servieren mit Salz, Pfeffer und dem Quittengelee abschmecken, mit Crème fraîche oder griechischem Joghurt verfeinern. Mit der Hälfte des Rosmarins und den gebratenen Quittenwürfelchen überstreuen. Dazu passen wunderbar Rotkohl und Schupfnudeln.

[verantwortungsvoll-genießen.de](http://verantwortungsvoll-genießen.de)

Flechsig's  
*Meatwerk*  
Das Genießernetzwerk



» *Essen ist ein Bedürfnis,  
Genießen ist eine Kunst.*

*François de La Rochefoucauld*

*Flechsig's Meatwerk ist ein exklusiver Kreis von Genießern. Erfahren Sie immer zu allererst von besonderen Aktionen und erhalten Sie regelmäßig Informationen über exklusive Genuss-Spezialitäten!*

Schreiben Sie einfach eine E-Mail an:  
[info@verantwortungsvoll-genießen.de](mailto:info@verantwortungsvoll-genießen.de)

[verantwortungsvoll-genießen.de](http://verantwortungsvoll-genießen.de)