



LUXURIÖSER JÄGEREINTOPF

DAS PERFEKTE WINTERESSEN

Suchen Sie das perfekte Winteressen? Hier kommt es. Ich nenne es luxuriös, weil ich diesen Eintopf mit dem besten Stück Fleisch koche - dem Filet. Das bedeutet auch, dass dieser Eintopf nur ca. 30 Minuten köcheln muss. Sie können natürlich auch das Nacken- oder Beinflfleisch verwenden, aber dann würde ich es 2-3 Stunden köcheln lassen, damit das Fleisch möglichst zart wird. Noch mehr Luxus? Dann einige geschnittene Wildfleischwürste in den Eintopf geben.

LUXURIÖSER JÄGEREINTOPF

Zutaten

- 1 Filetstück
- 300 g Pilze halbieren
- 3 Zwiebeln, in Scheiben geschnitten
- 1 Knoblauch, gehackt
- 100 g hochwertiger Speck, in Würfel geschnitten
- 3 EL. Paprika
- 1 TL Chili
- 3 Karotten, in Scheiben geschnitten
- 3 EL Tomatenpüree
- Salz und Pfeffer
- 400 ml Wildbrühe (oder Rindfleisch)
- 300 ml Sahne
- Bonus! 150 g Wildfleischwürste, in Scheiben geschnitten

 40 min.

Zubereitung

Nehmen Sie zuerst das Fleisch ca. 20 Minuten **vor dem Kochen** aus dem Kühlschrank, so dass es auf Zimmertemperatur kommt. In der Zwischenzeit Zwiebeln, Knoblauch, Speck, Karotten und Pilze schneiden. Alles außer den Pilzen in einem Topf mit Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten braten. Zwiebeln, Knoblauch, Speck und Karotten in eine Schüssel geben und beiseite stellen.

Schneiden Sie nun das Filet in mundgerechte Stücke und braten Sie es in demselben Topf, den Sie für das Gemüse verwendet haben, 2 Minuten lang an, bis es braun ist. Nach dem Anbraten aus dem Topf nehmen und beiseite stellen.

Geben Sie nun etwas mehr Olivenöl in den Topf und braten Sie die Pilze an, bis sie weich sind. Wenn Sie möchten, fügen Sie Wildwürste hinzu und braten Sie dieser weitere 2 Minuten lang. Nun Paprika, Chili, Salz und Pfeffer, das Fleisch und die Zwiebel in den Topf geben. Dann Tomatenmark und Wildbrühe hinzufügen. 5 Minuten köcheln lassen, Sahne hinzufügen und weitere 5 Minuten kochen lassen. Schmecken sie den Eintopf noch ab mit Salz und Pfeffer. Mit Reis, Kartoffelpüree oder einem knusprigen Grünkohlsalat servieren.

Viel Spaß beim Kochen und guten Appetit.