



## Wildgulasch

### Zutaten:

750 g Wildfleisch ( vom Damwild, Rotwild oder Sikawild )  
30 g Fett  
2 Zwiebeln  
1/2 L Brühe  
1 Tasse Orangensaft  
Salz, Pfeffer  
1 Nelke  
1 reife Birne  
1 EL Kokosraspeln  
20 g Butter  
etwas süße Sahne

### Zubereitung:

Zwiebeln würfeln und in heißem Fett glasig dünsten. Fleisch in mundgerechte Würfel schneiden, zu den Zwiebeln geben und anbraten. Mit Orangensaft und Brühe ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Nelke würzen. 50 Minuten schmoren.

Kokosraspeln in heißer Butter rösten. Zusammen mit der geschälten, entkernten und gewürfelten Birne zum Gulasch geben. Mit Sahne binden.

VOWI vom Küchenchef Kloster Banz Herrn Strohmmer zur Verfügung gestellt.