

## **Wildgulasch mit Spätzle und Granatapfelcreme**

### **Zutaten für 4 Personen:**

4 Zwiebeln  
1 Bd. Möhren (½ für Gulasch / ½ für Gemüse)  
Erbsen (TK oder Dose)  
40 g getrocknete Tomaten  
½ Bund Thymian  
1 kg Wildgulasch  
2 EL Öl  
1-2 Lorbeerblätter  
3-4 Gewürznelken  
Salz Pfeffer  
400 ml Wildfond  
1 rote Chilischote  
½ Granatapfel  
150 g Creme legere  
250 g Spätzle  
1 gestr. EL Speisestärke

### **Zubereitung:**

Zwiebeln abziehen, hacken. Möhren schälen, in Scheiben schneiden. Tomaten würfeln. Thymian putzen und Blättchen abstreifen.  
Gulasch in einem Topf in Öl anbraten. Zwiebeln hinzufügen. Lorbeer, Nelken, Thymian, die Hälfte der Möhren dazugeben, mitschmoren. Tomaten hineingeben. Salzen, pfeffern. Fond angießen. Zugedeckt 90 Minuten schmoren.  
Chili putzen, entkernen, hacken. Granatapfelkerne auslösen. Creme legere, Chili, Kerne, Salz verrühren.  
20 Minuten vor Schmorende Spätzle bissfest garen.  
Erbsen und Möhren-Gemüse zubereiten.  
Stärke mit Wasser verquirlen, in das Gulasch rühren, aufkochen.  
Anrichten.

**Bon appé tit!**