

Wildgulasch nach Cajun Art

Zutaten:

2 Kg Wildschweingulasch
500g geräucherter Speck
150g Feigenpaste oder 8 frische Feigen
3 Zwiebel
2 rote Chili
800g Champions
500g schwarze Bohnen
2 EL Cajun GM
2 EL Ras el Hanout
20 ml Rum
500 ml Rotwein, trocken
Öl, Pfeffer und Salz

Zubereitung:

Bohnen 24 Stunden wässern. Speck und Zwiebel würfeln. Champions säubern und vierteln. Chili in Ringe schneiden. Eventuell vorher die Kerne entfernen. Dadurch wird das Gericht nicht so scharf. Die Feigenpaste mit dem Rum zerdrücken oder pürieren.

Etwas Öl in einen Topf geben und den Speck anbraten. Damit dieser Farbe und Röstnoten bekommt. Danach portionsweise das Wildgulasch zugeben. Als nächstes kommen die Zwiebeln und Chili in den Topf. Die Cajun GM und das Ras el Hanout unterheben. Alles mit dem Rotwein ablöschen und die Rumfeigenpaste unterrühren. Jetzt geben wir die Bohnen mit etwas von dem Einweichwasser dazu. Zum Schluß kommen die Champions dazu. Alles bei mittlerer Stufe kochen bis die Bohnen gar sind und das Fleisch sämig.

Zum Schluß bei Bedarf mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Temperos wünscht guten Appetit.