

## **Damwildgulasch**

### **Zutaten:**

800 g Damwildgulasch

30 g Öl

1 Zwiebel

Salz, Pfeffer, 2 Lorbeerblätter, Waldeslust (Gewürz von Herbaria)

5 EL Apfelmus

3 EL Rosinen

250 ML Rotwein

3 EL Sojasoße

250 ml Gemüsebrühe

1 Glas Fond (Rind oder Wild)

### **Zubereitung**

Das Fleisch kräftig in Öl anbraten. Zwiebel und Gewürze hinzufügen. Brühe und Fond angießen und den Apfelmus unterrühren. Den Rotwein und die Sojasoße dazugeben und 45 Minuten schmoren lassen. Die Rosinen einsteuen und noch mal 30 Minuten leicht köcheln lassen.

Guten Appetit!