

Zeit für Genießer! Rezept/Foto: Deutsches Geflügel  
ESSEN & TRINKEN *liveMagazin* September/Oktober 2017

## Wildgratin mit Kohl und Gnocchi (4 Portionen)

### Zutaten:

600 g Wildgulasch  
2 EL Pflanzenöl  
1 Gemüsezwiebel  
1 Knoblauchzehe  
2 EL Tomatenmark  
200 ml Rotwein  
300 ml Wildfond  
1 Lorbeerblatt, 3 Wacholderbeeren  
je 1 Zweig Thymian, Majoran und Rosmarin  
1 kleiner Urkohl (ca. 800 g)  
1 Liter Brühe  
200 g Kirschtomaten  
2 EL Butter  
2 EL Mehl  
200 ml Milch  
80 g geriebener Käse (z.B. Bergkäse)  
2 EL gehackte Kräuter (z.B. Petersilie, Kerbel, Schnittlauch)  
Salz, frisch gemahlener Pfeffer  
2-3 EL dunkler Saucenbinder  
1 Packung Henglein Kartoffel-Gnocchi (= 500 g)



### Zubereitung:

1. Gulasch trocken tupfen und in erhitztem Öl anbraten. Zwiebel und Knoblauch abziehen, Zwiebel in Würfel schneiden, Knoblauch zerdrücken, beides zum Gulasch geben und mit anbraten. Tomatenmark zufügen und anrösten. Mit Rotwein und Fond ablöschen, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, Kräuterzweige und Piment dazugeben und abgedeckt ca. 70-90 Minuten schmoren.
2. Urkohl putzen, vierteln, den Strunk entfernen, den Kohl in feine Streifen schneiden und in Brühe ca. 10 Minuten vorgaren. Kohl abtropfen lassen und den Sud auffangen. Tomaten waschen.
3. Für die Sauce Butter erhitzen, mit Mehl bestäuben und anschwitzen. 300 ml aufgefangen Sud und Milch angießen und aufkochen. 50 g Käse dazugeben und schmelzen lassen. Sauce mit Kräutern verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gulasch mit Saucenbinder andicken, mit Salz und Pfeffer würzen und auf 4 große Portions-Gratinformen verteilen. Kohl mit Tomaten, Gnocchi und Sauce vermischen, auf dem Gulasch verteilen, mit restlichem Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Gas: Stufe 3, Umluft 160 °C) ca. 25-30 Minuten überbacken.