

## Kikkoman Wildschweingulasch

Zubereitungszeit **60 Minuten**  
Kalorien pro Portion **325**



### Zutaten für 4 Personen

600 g Wildschweingulasch  
2 EL Speiseöl  
3 Zwiebeln  
50 g Speckwürfel  
2 EL Tomatenmark  
4 Tomaten  
9 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce  
100 ml Rotwein  
2 Wacholderbeeren  
2 Nelken  
frisch gemahlener Pfeffer

### Zubereitung:

1. Wildschweingulasch in erhitztem Öl anbraten.
2. Zwiebeln abziehen, würfeln, und mit den Speckwürfeln zu dem Fleisch geben, ebenfalls anbraten. Tomatenmark zufügen und kurz anrösten.
3. Tomaten waschen, halbieren, Stielansatz und Kerne entfernen, Tomaten in Würfel schneiden, zu dem Gulasch geben und andünsten. 400 ml Wasser, sechs Esslöffel Sojasauce, Rotwein, Wacholderbeeren und Nelken dazugeben und abgedeckt ca. 90 Minuten garen. Wacholderbeeren und Nelken entfernen.
4. Gulasch nach Wunsch mit Saucenbinder andicken, mit restlicher Sojasauce und Pfeffer abschmecken und nach Wunsch mit Spätzle und kleinen Bratäpfeln servieren.

Guten Appetit!