**WILDGOULASHVoor 10 personenINGREDIËNTEN- 1 kg wildpoulet (evt. hert of wildzwijn)- 2 uien- 2 rode paprika’s- 3 tenen knoflook- 0,5 rode peper- 250 gr. champignons- 200 gr. magere spekjes- 50 gr. (echte) boter- 2 el olijfolie- 1 el paprikapoeder- 1 el verse rozemarijn- 5 dl gezeefde tomaten- 2 dl rode wijn- 2 dl wildfond- 4 el zilveruitjes- 200 gr crème fraîche of kookroom- zwarte peper naar smaak- bruine basterdsuiker naar smaak**

# **BEREIDINGSnijd de uien, paprika’s, rode peper en knoflook fijn. Champignons in plakjes. Bak de spekblokjes op zacht vuur in een braadpan. Voeg boter, olie toe en bak de wildpoulet rondom bruin. Schep uien, paprika’s, knoflook en rode peper door het vlees en bak nog 5 minuten. Voeg paprikapoeder, rozemarijn, gezeefde tomaten, wijn en wildfond toe. Stoof anderhalf uur met deksel op de pan op laag vuur. Schep na een uur de champignons en zilveruitjes erdoor. Maak goulash af met crème fraîche/kookroom en voeg naar smaak peper toe. Basterdsuiker toevoegen als smaak te pittig is. De wildgoulash is lekker met rosevalaardappeltjes uit de oven met roergebakken spruiten (eerst blancheren) met beetje** Wildgoulash uit de Dutch Oven

Een heerlijke wildstoof voor in de herfst maar zeker ook een tip voor straks in de decembermaand.