

## Čobanac vom Wild Slawonischer Hirteneintopf

Für 4 Personen



Wildfleisch 1kg ( Keule oder Schulter, Reh, Wildschwein auch Lamm ist möglich)  
Wasser oder Fleischbrühe für intensiveren Geschmack  
Zwiebel 2 Stück  
Knoblauch 2 Zehen  
Paprikapulver scharf 1 EL  
Paprikapulver süß 1 EL  
Lorbeer 2 Blätter  
Passierte Tomaten 100 ml  
Schmalz 1 EL  
Wein 200 ml  
Salz

Das in Würfel geschnittene Wildfleisch wird mit Schmalz im Topf angebraten.  
Geschnittene Zwiebel, Knoblauch, Lorbeer und Paprikapulver wird mit angeschwitzt.  
Alles wird mit Wasser bedeckt schmoren bis das Fleisch weich wird, anschließend kommen die Passierte Tomaten und der Wein dazu. Weiter garen bis das Fleisch weich gegart ist.  
Zum Schluss wird alles nach Bedarf mit Salz abgeschmeckt.  
Nach Geschmack kann man noch Kartoffel Würfel und gehackte Petersilie dazu geben. Das Gericht wird mit Schmand oder Saure Sahne serviert.

