



Fotos: Markus Mack

Echt Südstaaten:

RACCOON GUMBO

WASCHBÄRBÄLLCHEN-EINTOPF

VON WILDREBELL MARKUS MACK

ZUTATEN

FÜR 4-6 PERSONEN

- > 1 kg Wildbret vom Waschbär (ohne Sehnen und Fett)
- > WildRebellen Wildrub
- > 5 EL Rapsöl
- > 3 rote Spitzpaprika
- > 12 Bratpaprika
- > 3 Knoblauchzehen
- > 2 Zwiebeln
- > 1 Stange Staudensellerie
- > 1 Dose gehackte Tomaten (400 ml)
- > 1 EL Tomatenmark
- > 2 EL Mehl zum Binden
- > 500 ml Wildfond/Brühe
- > geräuch. Paprikapulver
- > Cheyennepfeffer
- > Chilipulver
- > Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

- > Das Wildbret in fleischwolf-taugliche Stücke schneiden, mit dem Wildrub würzen und mit der 3 mm Lochscheibe wolfen.
- > Die Masse gut mischen und zu tischtennisballgroßen Bällchen formen.
- > In einem großen Topf das Öl erhitzen, die Fleischbällchen rundum scharf anbraten und entnehmen.
- > Spitzpaprika, Bratpaprika, Sellerie, Zwiebel und Knoblauch in kleine Stücke schneiden.
- > Zwiebel anschwitzen, nach und nach das restliche Gemüse hinzugeben und andünsten.
- > Das Gemüse sollte nicht zu scharf angebraten werden.
- > Gemüse mit Mehl bestäuben und anschwitzen, mit Fond ablöschen und aufkochen.
- > Dosentomaten und Tomatenmark hinzugeben und köcheln.
- > Den Eintopf je nach Geschmack mit Salz und Pfeffer, vor allem aber mit geräuchertem Paprikapulver, Cheyennepfeffer und Chili abschmecken.
- > nach ca. 30 Minuten die Hackbällchen zugeben und weitere 30 Minuten köcheln.



Was sich für uns Mitteleuropäer zuerst sehr komisch anhört, hat in den Südstaaten der USA längst Tradition und hat auch andernorts so manche Küche erobert: Gerichte mit Wildbret vom Waschbär (Raccoon). Vor der Zubereitung ist zwingend eine Trichinenschau zu veranlassen. Die Entnahme der Probe muss durch einen amtlichen Tierarzt erfolgen.

Typischerweise gehören in einen solchen Eintopf noch Garnelen, Krebse oder Shrimps.