

# Wildschwein-Ragout mit Kartoffel-Nocken

## Für 4 Personen

3 rote Zwiebeln	800 g Wildschweinschulter	Salz, Pfeffer
$\frac{1}{2}$ TL Zimt	Paprikapulver	3 EL Butterschmalz
2 Lorbeerblätter	500 ml Wildbrühe	800 g mehligk. Kartoffeln
3 Birnenquitten	1 EL Zucker	3 Pimentkörner
2 Eigelbe	30 g Butter	2 EL Mehl

Zwiebeln schälen und würfeln. Wildschweinschulter abtupfen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Mit Salz, Zimt und Paprikapulver würzen. 1 EL Butterschmalz in einem Schmortopf erhitzen. Wildschweinwürfel darin anbraten. Zwiebeln und Lorbeerblatt zugeben und ebenfalls anbraten. Brühe nach und nach zugeben. (nicht zu viel auf einmal, lieber immer wieder angießen). Zugedeckt etwa 1, 5 Stunden schmoren lassen. Dabei immer wieder umrühren und Brühe zugeben. Kartoffeln waschen, schälen und in Salzwasser garen. Quitten schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Quitten in Spalten schneiden. Etwa 300 ml Wasser mit Zucker, Lorbeerblatt und Pimentkörnern aufkochen, Quittenspalten zugeben und weich dünsten. Die gegarten Kartoffeln abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken oder stampfen. Eigelbe, Butter und Mehl unterkneten und salzen. Kartoffelmasse mit zwei Löffeln zu Nocken formen und portionsweise in 2 EL Butterschmalz goldbraun braten. Wenn das Fleisch weich ist, etwas Quittenfond untermischen und erneut abschmecken. Gulasch ebenfalls abschmecken und mit Kartoffelnocken und Quitten anrichten. Dazu passt Rosenkohl.

Jacqueline Amirfallah am 30. Oktober 2013