

Wildschwein-Braten

Für 4 Portionen:

1 kg Wildschweinkeule	2 Knoblauchzehen	Salz, Pfeffer
1 Tl Rosmarin	1 Tl Thymian	3 El Sonnenblumenöl
1 weiße Zwiebeln	1 Möhren (groß)	2 Tomaten (gehäutet)
250 ml Rotwein (trocken)	250 ml Wildfond	2 El Honig
200 g Preiselbeeren	150 ml Schmand	

Fleisch waschen, trocken tupfen. Knoblauch in kleine Würfel schneiden.

Fleisch mit Salz, Pfeffer, Rosmarin, Thymian, Knoblauch und 3 El Öl einreiben. Wildschweinbraten kühlstellen.

Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Möhre putzen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Tomaten waschen, halbieren, Strunk entfernen und in Würfel schneiden.

Restliches Öl in einem Bräter erhitzen, Fleisch, Zwiebeln und Möhren zugeben und das Fleisch darin von allen Seiten 5 Minuten anbraten. Mit Rotwein und Wildfond ablöschen. Tomaten zugeben. Den Braten auf der Oberseite mit Honig bestreichen.

Bräter mit geschlossenem Deckel im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Ober- und Unterhitze 2 Stunden schmoren lassen. Dabei den Braten nicht wenden.

Das Fleisch herausnehmen, vom Knochen lösen und in Folie gewickelt bei 70 Grad im Ofen warmhalten.

Für die Sauce den Fond mitsamt Schmorgemüse in einen Topf geben.

Preiselbeeren zugeben und mit dem Schneidstab fein pürieren. Schmand einrühren und kurz aufkochen lassen. Mit Salz abschmecken und zusammen mit dem Fleisch servieren. Dazu passen Kartoffeln und Bohnen.

NN am 01. Oktober 2024