

Wildschweinbraten in Burgundersoße

(für 4 Personen)

1 kg Wildschweinkeule oder -rücken

Marinade: 1/2 l kräftiger Rotwein (Burgunder)

1/8 l Weinessig

2 Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

1 Tl Pfefferkörner

1 Lorbeerblatt

etwas Rosmarin

1 Tl Wacholderbeeren

- ◆ das Fleisch in ein enges Gefäß legen und mit Rotwein und Essig übergießen
- ◆ die Zwiebeln und Knoblauchzehe schälen und in Stücke schneiden, mit allen anderen Gewürzen zum Fleisch geben
- ◆ 3 – 4 Tage darin liegen lassen und täglich einmal wenden

1 El Öl

50g durchwachsener Speck

Salz

1 EL Tomatenmark

2 – 3 El Preiselbeerkompott

- ◆ den Speck würfeln und in dem heißen Öl im Bratentopf knusprig braten
- ◆ das abgetrocknete, gesalzene Fleisch hineinlegen, anbraten und heraus nehmen
- ◆ Mehl in den Topf streuen und hellbraun werden lassen, Tomatenmark und Marinade dazugeben und aufkochen
- ◆ das Fleisch hineinlegen und 1 ½ Stunden schmoren lassen, anrichten
- ◆ die Soße durch ein Sieb streichen und mit Preiselbeerkompott abschmecken

Beilagen: Rosenkohl und Semmelknödel

