

Wildschweinbraten

Wild

Marinierzeit 24 Stunden
Vorbereitungszeit: 40 Minuten } 2 Stunden
Zubereitungszeit: 80 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Wildschwein aus der Keule	g	1000	1500
Buttermilch	ml	500	750
Rotwein (Marinade)	ml	125	200
Pfefferkörner schwarz	St.	2	3
Lorbeerblätter	St.	2	3
Wacholderbeeren	St.	6	8
Zwiebel	St.	1	1,5
Fleischbrühe	ml	250	400
Rotwein	ml	250	400
Crème fraîche	ml	200	300
Schmalz zum Einreiben des Fleisches			
Salz und Pfeffer			

VORBEREITEN:

- Am Vortag Fleisch beizen.** Dazu: Wildschwein waschen, Sehnen und Fett abschneiden. Aus Buttermilch, Rotwein, Pfefferkörnern, Lorbeerblättern, Wacholderbeeren und Zwiebelringen eine Beize herstellen. Fleisch hineinlegen und 24 Stunden kalt stellen.

ZUBEREITUNG:

- Fleisch abtrocknen, salzen und pfeffern, mit Schmalz bestreichen.
- 20 Minuten im geschlossenen Bräter schmoren.
- 40 Minuten offen braten.
- Mit Wein und Brühe übergießen und weitere 20 Minuten braten.
- Aus dem Fond mit crème fraîche und Mehl (Soßenbinder) eine Soße bereiten

BEILAGEN / GETRÄNKE:

- * Salzkartoffeln, Rotkraut
- * Rotwein

Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Umluft	2. v. u.	190		80 - 90
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.	240		80

Kcal pro Portion: -

Trennkost: E

* R-169.DOC