

Wildschweinkeule geschmort

Wild

Marinierzeit: } 24 **Stunden**
Vorbereitungszeit: 15 Minuten }
Zubereitungszeit: - Minuten } 4¼ **Stunden**

ZUTATEN / Portionen		4	6
----------------------------	--	----------	----------

Marinade

Rotwein	ml	750	1000
Schalotten	St.	2	3
Wacholderbeeren	St.	10	15
Pfefferkörner, schwarz	EL	2	3
Nelken	St.	2	3
Lorbeerblätter	St.	2	3
Thymianzweige	St.	2	3
Rotweinessig	EL	2	3

Braten

Wildschweinkeule (entbeint)	g	1000	1500
Salz und schwarzer Pfeffer			
Öl			
Knoblauchzehen	St.	2	3
Speckscheiben, grün, dünn	St.	8	12
Kartoffelmehlbutter (eventuell)	EL	2	3

VORBEREITEN:

1. Schalotten in Scheiben schneiden.
2. Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Nelken im Mörser grob zerstoßen. Lorbeerblätter hinein zerbröseln.

3. Knoblauchzehen fein würfeln.

ZUBEREITUNG:

1. Fleisch waschen, trocken tupfen, parieren. Zusammen mit allen Zutaten der Marinade in einem Gefrierbeutel einschweißen. 24 Stunden im Kühlschrank lagern und dabei den Beutel gelegentlich wenden.
2. Fleisch aus der Marinade nehmen (Marinade auffangen) abtrocknen und mit Salz, Pfeffer und Knoblauchwürfelchen einreiben.
3. Im Bräter in Öl von allen Seiten scharf anbraten. Herausnehmen, mit Speckscheiben belegen und mit Küchengarn zusammen binden.
4. Braten mit etwas Marinade wieder in den Bräter legen und zugedeckt bei milder Hitze 4 Stunden schmoren. Ab und zu wenden und Marinade nachgießen.
5. Braten vom Küchengarn befreien. Sauce eventuell mit etwas Mehlbutter andicken, ansonsten durchsieben und zum Braten reichen.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

- * Rotkohl, Kartoffelpüree, Spätzle

