Wildschweinbraten mit Preiselbeerkruste

Fleisch-Gerichte » Wild » Wildschwein

Zutaten (4 Personen)

» 3 Nelken
» 1 TL Wacholderbeeren
» 1 TL Pfefferkörner
» 1/2 TL Piment
» 1 Lorbeerblatt/ -blätter
» Salz & Pfeffer
» 1 Prise Zucker
» 4 EL Balsamico Essig
» 200ml Rotwein
» 1kg Wildschweinbraten (Keule)
» 1 Knoblauchzehe(n)
» 2 Zwiebel(n)
» 2 EL Öl
» 150g Pumpernickeltaler
» 1 EL Pinienkerne
» 3 TL Dijon-Senf
» 100g Preiselbeeren
» 200ml Schlagsahne
» 4-6 EL Soßenbinder

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
16-20€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Nelken, Wacholderbeeren, Pfeffer- und Pimentkörner, Lorbeer in 200ml Wasser 15min kochen. Sud durch ein Sieb gießen, mit je einer Prise Salz, Zucker würzen. Essig, Wein angießen. Braten abbrausen, ca. 8 Stunden marinieren.

2. Ofen auf 140°C heizen. Knoblauch, Zwiebel abziehen, fein würfeln. Braten herausnehmen, trockentupfen, würzen. Öl in einem Bräter erhitzen, Fleisch rundum darin anbraten. Bei aufgelegtem Deckel ca. 90min garen, dabei die Marinade nach und nach angießen.

3. Für die Kruste Pumpernickel zerkrümeln. Pinienkerne grob hacken und in einer Pfanne ohne Fettzugabe goldgelb rösten. Senf und 2EL Preiselbeeren verrühren. Das Fleisch aus dem Bräter heben und mit der Masse bestreichen. Pinienkerne und 100g Pumpernickelbrösel darüber streuen. Wieder in den Bräter geben und in weiteren 15min überbacken.

4. Bratensud pürieren, restliche Preiselbeeren, Brotbrösel und Sahne einrühren. Gut aufkochen lassen, mit Salz, Pfeffer und evtl Balsamico-Essig abschmecken. Mit Soßenbinder andicken. Dazu schmecken Wirsinggemüse und Klöße.

Tipp: Dijonsenf mit Honig verwenden.

Nährwerte: 770kcal/E52g/F35g/KH61g pro Portion

angelegt am: 07.12.2004 Rezept-Nr: 1342

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke