Wildschweinbraten mit Speck

Fleisch-Gerichte » Wild » Wildschwein

Zutaten (4 Personen)

» 1kg Wildschweinbraten (Keule)
» 500ml Buttermilch
» 375ml Rotwein
» Salz & Pfeffer
» 100g Frühstücksspeck
» 1 EL Butterschmalz
» 250ml Instant-Fleisch-Brühe
» 4 Pfefferkörner
» 4 Lorbeerblatt/ -blätter
» 10 Wacholderbeeren
» 1 geh. Zwiebel(n)
» 1 TL Butter/Margarine
» 1 TL Mehl

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
16-20€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Fleisch abbrausen, trockentupfen. Aus Buttermilch, 125ml Rotwein eine Beize herstellen. Fleisch darin ca. 24 Stunden marinieren. Herausnehmen, abtupfen und mit Küchengarn zusammenbinden. Salzen, pfeffern. Ofen auf 155°C vorheizen.

2. Speck in einem Bräter im Butterschmalz anbraten, Speck herausnehmen und beiseite legen. Das Fleisch ins Fett geben und rundum anbraten. Übrigen Wein, Brühe angießen und Pfefferkörner, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren sowie die Zwiebel dazugeben. Braten zugedeckt im Ofen ca. 2 Stunden schmoren.

3. Braten herausnehmen und warm stellen. Fond durch ein Sieb in einen Topf gießen, um ca. ein Drittel einkochen lassen. Butter mit Mehl verkneten, in die Soße rühren und 3min mitkochen lassen. Zum Schluss die Speckstreifen in die Soße geben, abschmecken. Lecker dazu: Knödel und Rotkohl.

Nährwerte: 510kcal/E62g/F19g/KH9g pro Portion

angelegt am: 20.08.2006 Rezept-Nr: 2139

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