Wildschweinrücken

Fleisch-Gerichte » Wild » Wildschwein

Zutaten (4 Personen)

» 1,2kg Wildschweinrücken
» Salz & Pfeffer
» Majoran
» Thymian
» 2EL Butterschmalz
» 1 Zwiebel(n)
» 2 Möhre(n)
» 1 Petersilienwurzel
» 1 Stück Sellerie
» 2EL Tomatenmark
» 250ml Wildfond
» 250ml Rotwein
» 2 Lorbeerblatt/ -blätter
» Wacholderbeeren
» grober Pfeffer
» Nelken
» 200ml Schlagsahne
» Soßenbinder

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
über 20€

Zubereitungszeit
91-120min

Zubereitung

1. Ofen auf 200°C vorheizen. Bratenstück kalt abbrausen, trockentupfen, einen Mix aus Salz, Pfeffer, 1EL Majoran und 1TL Thymian sanft einmassieren. In heißem Butterschmalz rundum goldbraun anbraten.

2. Zwiebel, Karotten, Petersilienwurzel, Sellerie schälen und fein würfeln. Um das Fleisch herum verteilen, kurz mitbraten. Tomatenmark einrühren und mitschwitzen. Wildfond und Rotwein angießen. Lorbeerblätter, einige Wacholderbeeren, Pfefferkörner und Gewürznelken in einen Teefilterbeutel hineinhängen und zugedeckt ca. 55min im Ofen schmoren.

3. Den Braten zum Nachziehen fest in Alufolie wickeln. Schmorsud durch ein Sieb streichen. Sahne angießen, kurz aufkochen. Falls nötig mit Soßenbinder andicken und abschmecken. Braten mit Soße anrichten.

Beilagen: Preiselbeeren, gedünstete Steinpilze, Kartoffelpüree.

Nährwerte: 610kcal pro Portion

angelegt am: 17.06.2003 Rezept-Nr: 373

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