Wildschweinbraten mit Zimtaroma

Fleisch-Gerichte » Wild » Wildschwein

Zutaten (4 Personen)

» 1kg Wildschweinrücken
» Salz & Pfeffer
» 4EL Öl
» 250ml Wildfond
» 1 Tasse Schlagsahne
» 1TL ger. Orangenschale
» 1TL Zimt
» 1TL Zucker
» 2 Lorbeerblatt/ -blätter
» Wacholderbeeren
» 4 Nelken
» 4 Zimt-Stange(n)
» 8cl Orangenlikör
» 500ml Rotwein
» 250ml Wasser

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
über 20€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Den Wildschweinbraten in den Beiztopf legen. Lorbeerblätter, Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Nelken und Zimtstangen dazugeben. Mit Orangenlikör, Rotwein und Wasser übergießen und den Topf zugedeckt zwei Tage in den Kühlschrank stellen. Darauf achten, dass das Fleisch von der Flüssigkeit bedeckt ist.

2. Anschließend das Fleisch aus der Beize nehmen, abtropfen lassen, mit Küchenkrepp trockentupfen, salzen und pfeffern. Öl im Bratgeschirr erhitzen und das Fleisch von allen Seiten scharf anbraten. Farbe nehmen lassen.

3. Mit der abgeseihten Beize auffüllen, den Wildfond dazugeben und im Ofen bei 200°C ca. 90min braten. Fleisch herausnehmen, warm stellen und die Sauce durchpassieren. Sahne mit Orangenschale, Zimt und Zucker verrühren und in die Sauce geben. Sauce evtl. mit Speisewürze nachschmecken und zum Braten reichen.

Nährwerte: 950kcal pro Portion

angelegt am: 20.07.2003 Rezept-Nr: 493

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