Wildschweinbraten mit Pflaumensoße

Fleisch-Gerichte » Wild » Wildschwein

Zutaten (6 Personen)

» 3 Zwiebel(n)
» 1 Bd. Suppengrün
» 1,2kg Wildschweinrücken
» Salz & Pfeffer
» 2EL Thymian
» 10 Salbeiblatt (-blätter)
» 400ml Wildfond
» 3 Wacholderbeeren
» 2EL Öl
» 600g Sauerkraut
» 6 Apfel/Äpfel
» 2EL Butter/Margarine
» 125ml Weißwein
» 200g Backpflaumen
» 2EL Zucker (braun)
» 125ml Armagnac
» 1TL ger. Ingwer
» 2EL Stärke

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
16-20€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Ofen auf 220°C vorheizen. Zwei Zwiebeln abziehen, Suppengrün putzen, waschen, alles zerkleinern. In die geölte Fettpfanne geben, im Ofen 25min braten. 200ml Wasser angießen.

2. Fleisch abbrausen, waagerecht halbieren, würzen. Hälfte mit Kräutern belegen, andere Hälfte darauf legen. Mit Garn in Form binden. Auf dem Gemüse bei 175°C ca. 40min braten. Nach 10min Fond zufügen.

3. Übrige Zwiebel pellen, würfeln, mit Wachholder im Öl andünsten. Sauerkraut dazugeben, würzen, 30min dünsten.

4. Äpfel waschen, aushöhlen, 1EL Butter darin verteilen und im Wein ca. 10min garen. Pflaumen in 1EL Butter andünsten. Zucker, Armagnac, Ingwer zufügen, ca. 5min köcheln.

5. Braten warm halten. Fond sieben. Stärke anrühren, Soße damit binden. Pflaumen dazugeben, würzen. Ausgehöhltes Apfelinneres unters Kraut ziehen, in die Äpfel füllen. Fleisch aufschneiden. Alles evtl. mit Kroketten servieren.

Nährwerte: 490kcal/E43g/F11g/KH41g pro Portion

angelegt am: 21.07.2003 Rezept-Nr: 506

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