Wildschweinrücken mit Steinpilzen

Fleisch-Gerichte » Wild » Wildschwein

Zutaten (4 Personen)

- » 1,2kg Wildschweinrücken
- » Salz & Pfeffer
- » 1 EL Majoran
- » 1 TL Thymian
- » 2 EL Butterschmalz
- » 1 Bd. Suppengrün
- » 2 EL Tomatenmark
- » 250ml Rotwein
- » 250ml Wildfond
- » Wacholderbeeren
- » Pfefferkörner
- » Nelken
- » Lorbeerblatt/ -blätter
- » 200g Steinpilze
- » 2 EL Butter/Margarine
- » 2 Knoblauchzehe(n)
- » 1 EL geh. Petersilie
- » 2 TL Stärke
- » 200ml Schlagsahne

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
über 20€

Zubereitungszeit
91-120min

Zubereitung

1. Fleisch abbrausen und trockentupfen. Mit Salz, Pfeffer, Majoran und Thymian einreiben. Fett im Bräter erhitzen, das Fleisch darin rundum anbraten.

2. Den Ofen auf 180°C vorheizen. Suppengrün waschen, putzen bzw. schälen und klein schneiden. Mit dem Tomatenmark zum Fleisch geben, andünsten. Rotwein und Fond angießen. Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Gewürznelken und Lorbeerblätter dazugeben. Den Bräter in den Ofen schieben und das Fleisch ca. 60min schmoren lassen.

3. Die Pilze putzen, säubern und klein schneiden. Die Butter erhitzen. Knoblauch abziehen, dazupressen und goldgelb braten. Pilze zufügen, kurz mitbraten, salzen und pfeffern. Die Petersilie unterrühren.

4. Den Wildschweinrücken herausnehmen und warm stellen. Für die Soße den Bratenfond in einen Topf passieren und aufkochen lassen. Stärke mit Sahne verrühren, die Soße damit binden, abschmecken. Alles evtl. mit Kartoffelpüree und Preiselbeeren anrichten.

Nährwerte: 660kcal/E66g/F36g/KH8g pro Portion

angelegt am: 05.02.2004 Rezept-Nr: 945

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