

Jagdverband Potsdam e.V.

Wildrezepte

Wildschweinbraten aus dem Ofen

Zutaten

für 4 Personen

Zubereitung

1 ½ kg	Wildschwein (z.B. Halsgrat mit Knochen oder Wildschweinkeule) ohne Schwarte	Den Wildschweinbraten mit Salz, Pfeffer, Rosmarin, Thymian, den Knoblauchwürfeln und dem Öl einreiben. Über Nacht zugedeckt im Kühlschrank oder einem kühlen Raum durchziehen lassen.
1 ½ TL	Rosmarin und 1,5 TL Thymian jeweils frisch	Am nächsten Tag alles zusammen in einen Bräter (Fassungsvermögen 6 l) geben. Die Zwiebel- und Karottenwürfel dazugeben, den Bräter auf die Herdplatte stellen und das Fleisch mit den Zwiebeln und Karotten ringsum scharf anbraten. Das Fleisch dabei öfter wenden. Mit dem Rotwein und der Fleischbrühe oder dem Wildfond ablöschen und aufgießen. Die Tomatenstückchen dazugeben. Das Fleisch auf der Oberseite mit dem Honig einstreichen.
3 große	Knoblauchzehen, geschält und klein gewürfelt	
2 ½ EL	Öl (Sonnenblumen- oder natives Olivenöl)	Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Ober- und Unterhitze) zugedeckt ca. 2 Stunden schmoren (je nach Dicke des Bratenstückes, bei Keulen mit Knochen dauert es evtl. etwas länger). Dabei den Braten NICHT wenden!
2 große	Zwiebeln, geschält und klein gewürfelt	
2 große	Karotten, geschält und klein gewürfelt	Wenn das Fleisch zart ist, den Braten aus dem Ofen nehmen, die Knochen auslösen und das Fleisch warm stellen. Für die Soße das Schmortgemüse und den entstandenen Bratensaft mit den Preiselbeeren mischen und mit einem Passierstab pürieren. Die Sahne einrühren. Nochmals kurz aufkochen lassen, mit Salz abschmecken und zusammen mit dem Fleisch servieren. Dazu passen Semmelknödel oder Brezenknödel, Blaukraut (Rotkohl), Spätzle oder Kartoffeln.
350 ml	Rotwein (trocken o. halbtrocken)	
400 ml	Fleischbrühe oder Wildfond	Varianten: - statt Rotwein: Portwein oder halb Rotwein / halb Portwein, - statt Preiselbeeren: Cranberries (Moosbeeren), Beerenmix, Brombeeren, Heidelbeeren oder Sauerkirchen, - statt Schlagsahne: Cremefine oder pflanzlichen Sahneersatz.
3 große	Tomaten, gehäutet und gewürfelt	
4 EL	Honig, kräftiger Kastanienblütenhonig	Arbeitszeit: ca. 40 Min. Kochzeit: ca. 2 Std. Ruhezeit: ca. 12 Std.
300 g	Preiselbeeren aus dem Glas	
200 ml	Sahne Salz und Pfeffer	