Wildschweinrücken mit Kräuterkruste

Dieses Rezept für einen leckeren Wildschweinrücken mit Kräuterkruste braucht zwar ein wenig Zeit, aber jede Minute des Wartens ist es wert. Einfach mal ausprobieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 50 min

Koch/Backzeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,8 h

Zutaten

1.5 kg	Wildschweinfleisch (vom Rücken)
6 Stk.	Wacholderbeeren
1 Bund	Kräuter (nach Wahl)
1 Bund	Petersilie
3 Stk.	Lorbeerblätter
10 Stk.	Gewürznelken
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 Bund	Suppengemüse
1 Prise	Salz
3 EL	Öl
125 ml	Rotwein
125 ml	Schlagobers
1 Prise	Pfeffer
	Wasser (bei Bedarf)

Zubereitung

1. Bevor es los geht mit dem Wildschweinrücken mit Kräuterkruste den Backofen auf 200°C vorheizen. Den Wildschweinrücken dann waschen und gut abtrocknen. Wie bei einem Schweinebraten die Schwarte mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden, aber aufpassen, nicht bis auf das Fleisch durchschneiden.

2. Rosmarin, Salbei, Lavendel, Basilikum und Petersilie waschen und trocken schleudern.

Danach alles zusammen klein hacken. Knoblauch schälen und durch die Presse drücken. Öl dazugeben und mit dieser Paste den Wildschweinrücken kräftig einreiben. Nun salzen und pfeffern und mit Wacholderbeeren und Gewürznelken spicken.

3. Karotten, Sellerie und Lauch vom Suppengemüse schälen und in Stücke schneiden. Die Petersilie waschen und abzupfen. Zusammen mit dem klein geschnittenen Suppengemüse und Lorbeerblätter in eine Reine geben, den Braten in die Mitte legen und das Ganze in den Backofen schieben.

4. Das Fleisch sollte noch leicht rosa sein, daher den Braten nach circa 2 Stunden aus dem Backofen nehmen und warm stellen. Für die Sauce die Flüssigkeit aus der Reine durch ein Sieb in einen kleineren Topf gießen, das Gemüse ausdrücken und die Sauce leicht einkochen. Mit Rotwein ablöschen und mit Schlagobers abschmecken.

5. Serviert wird der Wildschweinrücken mit Kräuterkruste in zwei Finger dicken Scheiben. Diese liebevoll mit Sauce übergießen und sofort auf den Tisch bringen.

Tipp

Zum Wildschweinrücken mit Kräuterkruste passen sehr gut Kartoffelknödel und Rotkohl, aber auch Rosenkohl schmeckt sehr lecker. Der eigenen Fantasie sind hier keine Grenzen gesetzt. Die erwähnten Kräuter können durch andere ersetzt werden, je nachdem, was der Markt oder Garten gerade zu bieten hat.