Zarte Wildschweinkeule mit Sauerkraut

Besondere Anlässe verlangen besondere Gerichte: Die zarte Wildschweinkeule mit Sauerkraut ist ein raffiniertes Rezept, das bei Familie und Gästen auf Begeisterung stößt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 3,0 h

Ruhezeit: 24,0 h

Gesamtzeit: 27,8 h



Zutaten

2 kg	Wildschweinfleisch (von der Keule ohne Knochen)
1.5 l	Buttermilch
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Karotte
1 Stk.	Petersilienwurzel
1 EL	Öl
40 g	Butter
120 ml	Rotwein
120 ml	Wildbrühe (oder Wasser)
2 Stk.	Lorbeerblätter
6 Stk.	Pfefferkörner
6 Stk.	Wacholderbeeren
120 ml	Schlagobers
1 EL	Speisestärke
4 EL	Créme frâiche
1 TL	Paprikapulver (mildes)

1 Prise	Piment

Für das Sauerkraut

1 kg	Sauerkraut
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Apfel
2 Stk.	Ananas (Ringe aus der Dose)
30 g	Butter
250 ml	Cidre ((Apfelschaumwein))
1 TL	Zucker

Zubereitung

1. Für die zarte Wildschweinkeule mit Sauerkraut zunächst die Wildschweinkeule gründlich waschen und in Buttermilch einlegen. Unter mehrmaligem Wenden 24 Stunden marinieren lassen.

2. Am nächsten Tag die Wildschweinkeule aus der Buttermilch nehmen und trockentupfen. Rundherum mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch schälen und halbieren. Einen Bräter mit dem Knoblauch ausreiben.

3. Den Backofen auf 225°C vorheizen. Währenddessen Zwiebel, Sellerie, Karotten und Petersilienwurzel schälen und klein würfeln. Öl und Butter in dem Bräter erhitzen und die Wildschweinkeule darin von allen Seiten 10 Minuten scharf anbraten.

4. Zwiebeln, Sellerie, Karotten und Petersilienwurzel dazugeben und 2 Minuten mitbraten. Mit Rotwein ablöschen und mit Wildbrühe auffüllen. Lorbeerblätter, Wacholderbeeren und Pfefferkörner hinzufügen. Alles zugedeckt 90-120 Minuten im Backofen schmoren lassen.

5. In der Zwischenzeit das Sauerkraut zubereiten. Hierfür Zwiebeln schälen und fein hacken. Apfel schälen, halbieren, das Kerngehäuse mit den Kernen entfernen und das Fruchtfleisch klein würfeln.

6. Butter in einem Topf zerlassen und Zwiebel und Apfel darin glasig dünsten. Zuerst Sauerkraut, dann Cidre (Apfelschaumwein) hinzufügen und alles gut vermengen. Mit geschlossenem Deckel ca. 25 Minuten garen lassen.

7. Ananas in kleine Stücke schneiden und zu dem Sauerkraut geben. Noch einmal erhitzen und mit Salz und Zucker abschmecken. Wildschweinkeule aus dem Bräter heben und warm stellen.

8. Den Bratensaft aus dem Bräter in einen Topf abseihen. Schlagobers und etwas Wasser

mischen und die Speisestärke einrühren. In den Bratfond gießen, um ihn etwas anzudicken. Einmal aufkochen lassen und mit Crème fraîche verfeinern.

9. Die Sauce mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Piment würzen. Wildscheinkeule mit Sauerkraut anrichten. Die Sauce über die Keule gießen und alles zusammen servieren.

Tipp

Zur zarten Wildschweinkeule mit Sauerkraut schmecken Kartoffelklöße oder -püree.