

Gebratener Wildschweinrücken

Ob im Herbst oder im Winter, knusprig gebratener Wildschweinrücken ist ein echter Gaumenschmaus. Von diesem Rezept können Feinschmecker gar nicht genug bekommen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 60 min

Ruhezeit: 20 min

Gesamtzeit: 2,0 h



Zutaten

2 kg	Wildschweinfleisch (vom Rücken)
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	Preiselbeermarmelade
2 EL	Honig
2 Packungen	Schinken
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Stk.	Paprika
1 l	Fleischbrühe
1 Blatt	Nelke
	Saucenbinder
	Öl (zum Anbraten)

Zubereitung

1. Für den gebratenen Wildschweinrücken zunächst den Backofen auf 200°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Wildschweinrücken gründlich mit kaltem Wasser abwaschen und mit Küchenpapier trockentupfen.
2. Salz, Pfeffer und Paprika mischen und das Fleisch damit großzügig einmassieren. Für ca. 20 Minuten in den Kühlschrank stellen. Währenddessen die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken.

3. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Wildschweinrücken darin rundherum scharf anbraten. Das Fleisch herausnehmen und in einen Bräter legen. Das Bratfett dazugießen. Fleischbrühe in einem Topf erhitzen und über den Wildschweinrücken gießen. Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und alles 50 Minuten lang im Ofen schmoren lassen.
4. Wildschweinrücken aus dem Bräter heben und rundherum mit Honig einpinseln. Bratensaft aus dem Bräter mit Zwiebeln und Knoblauch in einen Topf gießen. Nelkenblatt hinzufügen und aufkochen lassen.
5. In der Zwischenzeit das Fleisch rundherum mit dem Schinken einwickeln und wieder in den Bräter legen. Für weitere 10 Minuten im Ofen schmoren lassen. Das Nelkenblatt aus der Soße nehmen und den Soßenbinder einrühren.
6. Wenn die Soße leicht angedickt ist, etwas Honig dazugeben und gründlich verrühren. Die Soße mit Salz und Pfeffer würzen. Den Wildschweinrücken mit der Sauce und der Preiselbeermarmelade anrichten und servieren.

Tipp

Knusprig gebratener Wildschweinrücken schmeckt hervorragend mit Klößen und Rotkraut als Beilagen.